



Het restaurant zit in het voormalige administratiegebouw van de gevangenis. Robin Veenstra leidt de zaak.

FOTO UNITED PHOTOS/PAUL VREEKER

ON-HAARLEMS Menu Corridor heeft moderne keuken

Overheerlijk licht eten en veel groen

Twee maanden is het restaurant in de voormalige Koepelgevangenis nu open: Menu Corridor. Omdat we onze nieuwsgierigheid niet langer kunnen bedwingen en we goede verhalen horen, hebben we een tafeltje gereserveerd op een zonnige zondag.

Het terras is net klaar. Het is omheind met rieten matten zodat we niet uitkijken op de bouwput even verderop. Buiten zijn bijna alle tafels bezet. Het ziet er goed uit, wij pikken een bistrotafeltje uit met lekkere stoeltjes en bestellen een glas crémant de bourgogne. We zijn erg benieuwd naar wat de eigenaren van het populaire Café Colette en Noli-ta hebben geopend.

Op de kaart staat geen water en brood. De kaart is klein, veelbelovend en on-Haarlems. We kunnen kiezen uit veel vegetarische gerechten en vooral licht en seizoensgebonden. De tuinbonen, die in de schil worden gegrild en opgediend met yoghurt, munt en za'tar laten we voor wat het is. Dat heeft mijn tafelenote al eerder gegeten. Ze vond het niet per se heel erg smaakvol, maar verrassend is het wel, want het staat nergens in Haarlem op de kaart.

We kiezen voor de aubergine miso aioli en sesam, gegrilde little gem met ansjovismayonaise, Par-

mezaanse kaas en broodkruim als bijgerecht en gaan verder voor een driegangenmenu van 39,50. Vooraf bestellen we de makreel met ingelegde groenten, koriander en limoen en de Cavolo nero met citroen, ricotta, gebrande amandel en bagna cuda, diverse groenten.

We zijn ook blij met ons gesteven damasten servet en het mooie zilveren bestek. Hiermee kun je toch meer genieten van het eten.

Als je aubergine eet, heb je geen vlees nodig. Ook deze groente smaakt heerlijk zout, vlezig en met een nootachtige nasmaak van de sesamzaadjes. De little gem is gegrild en smaakt perfect zoals een goede ceasarsalade. De makreel is gegaard in zuur, ceviche, en wordt opgediend met mooie groenten zoals biet. Maar ook de Cavolo nero, de Italiaanse variant van boerenkool is super lekker in combinatie met de frisse kaas en de gezouten citroen en lijkt zo uit het boek Sempel van Yotam Ottolenghi te komen. Er blijft niets liggen. Overheerlijk allemaal.

We bestellen er een groot glas witte wijn bij, een Kloovenburg Gatekeeper uit Zuid-Afrika. Hij is gemaakt van een blend van verschillende druiven, hij smaakt voortreffelijk en hij wordt geschonken in een groot glas. Doe nog maar zo'n glas voor 7,20. Wat kan ons het schelen!

Parelhoen

Als hoofdgerecht hebben we de kabeljauw en de parelhoen. De kabeljauw had iets glaziger gekund, een klein minpuntje. De kabeljauw wordt geserveerd met gele biet, hollandaisesaus van rode biet en yuzu, het smaakt heerlijk. De parelhoen, een mooie poot, wordt geserveerd met witte asperge, groene asperge, bospaddenstoel, serranocrumble en een crème van gevogelte. De dot bospaddenstoel die op de parelhoen ligt, had niet hoeven omdat hij nogal aards en zwaar smaakt maar de rest is overheerlijk.

Voor het dessert kiezen we een panna cotta en mango. De panna

cotta wordt geserveerd met koffie, amandel en karamel, de mango met szechuanpeper, kokos en meringue. De panna cotta is lekker maar de mango overtreft alles. Alleen de szechuanpeper proef ik niet zo.

Erbij drink ik een rode dessertwijn die niet zo zoet is als de witte varianten en mijn tafelenote neemt een heerlijk glas Italiaanse rode wijn, nero d'Avola. Het wordt saai, maar ook dit gaat er goed in. We likken onze bordjes net niet af.

We zijn enorm verrast door dit menu. Inmiddels is het wat kouder geworden en zitten de tafels binnen vol. We nemen nog even een kijkje in de gangen en inspecteren de toiletten. Ze zijn genderneutraal. Er staat een man voor de deur die niet weet wat hij hiermee aan moet. Hij belooft ons plechtig dat hij gaat zitten. Wij zijn voor een urinoir, of doe iets apart voor vrouwen of zet er desnoods een toilet dame of -heer neer.

Annalaura Molducci



Over de Tong

Menu Corridor
Harmenjansweg 4, Haarlem,
023-3031100
menucorridor.nl

Voor: Makreel ingelegde groenten koriander en limoen. Cavolo Nero, citroen ricotta, gebrande amandel, bagna cuda

Bij: Gegrilde aubergine, miso aioli, sesam. Gegrilde little gem, ansjovis mayonaise, Parmezaanse kaas en broodkruim

Hoofd: Parelhoen, asperge, crème van gevogelte, bospaddenstoel, serranocrumble. Kabeljauw, gele biet, Hollandaise saus van rode biet, yuzu

Na: Mango, szechuan peper, meringue, kokos

8,5