

Over de Tong



Restaurant: De Ripper in Haarlem

De Ripper is omweg waard

Voor een paar tientjes eten zoveel je op kunt. We zeggen het wel vaker op deze plek: het is niet ons idee van een avondje uit. Vaak komen er menselijke aasgieren op af die luidruchtig hun borden vol scheppen. De ambiance is zelden aangenaam. Af en toe stuiten we op een uitzondering. Zoals De Ripper dat met een nieuw concept bewijst dat het toch mogelijk is. In een schitterend verbouwd restaurant eten we voor een vast bedrag prachtige gerechten.

Een pittoreske straat als in een film over vroeger, dat is de Ripperdastraat. Het klassieke uiterlijk van de Ripper verdraagt niet wat er achter de pui schuilgaat. Afgelopen najaar is het restaurant, gevestigd in de gymzaal van een school uit 1892, grondig gerestyled en dat is wat ons betreft uitstekend gelukt: modern, open, hoog, groots, door gedurfde kleurschakeringen van antraciet en kobaltblauw, gecombineerd met hout en in het hart van het restaurant een grote open, zwarte keuken. Door de indirecte verlichting is de sfeer niet koel en afstandelijk, maar warm en comfortabel. We zijn er even stil van.

Logisch geheel

De verbouwing die vorig jaar plaatsvond is niet zonder reden. Want het gehele pand is verbouwd tot 'Boutiquehotel Staats'. De gastvrijheid en keukenkwaliteiten van De Ripper en het hotelconcept zijn samengesmeed tot een logisch geheel. De gerenommeerde ontwerper Michel Ruijgrok van designbureau Estida is het brein. Het chique hotel is net deze maand geopend. En als het vorig jaar geopende restaurantdeel een voorteken is, dan zit het met het hotel van Ruijgrok ook wel goed. Begin deze eeuw aten wij regelmatig in De Ripper, toen nog een eetcafé, vlakbij het station van Haarlem maar toch in een rustige woonwijk. Een adres dat je moet weten te vinden. Ook tot nu toe slechts vier avonden per week geopend, van dinsdag tot en met vrijdag, maar er zijn plannen ook in het weekeinde open te gaan. Het eetcafé was van onze radar verdwenen tot wij goede berichten hoorden over een vernieuwde Ripper met goed eten in een moderne ambiance, met de van oudsher aan het restaurant verbonden functie van 'leerwerkbedrijf', waar jongeren die in het reguliere onderwijs zijn uitgevallen, de kans krijgen ervaring op te doen gekoppeld aan een diploma.

Dikke punt extra

Dat laatste doet de zaak al meer dan dertig jaar en zo heeft De Ripper meer dan 600 jongeren opgeleid. Een te prijzen activiteit die bij ons al een dikke punt extra scoort wat betreft de waardering voor de bediening. Er lopen misschien wel tien leerlingen rond en hoewel soms iets onwennig en schuchter overkomend, doen ze allemaal hun best het ons naar de zin te maken. Met degelijke glazen wit op tafel, Kleine Salze en Luis Canas, horen wij het voor ons nog onbekende concept van de kaart aan: tot 21 uur kun je voor nog geen drie tientjes per persoon, inclusief dessert en een zak goede frites bij de tweede gang, onbeperkt bestellen van een ge-



Menu

- Menu Onbeperkt Genieten (27,50): Asperges op zijn Vlaams; ceviche van zeebaars met kokos en koriander; carpaccio van rund met yuzu, uien-mayo, uitgebakken ui en notensla; penne truffelroomsaus en geraspte Pecorino; salade met gemarineerde paddenstoelen en granaatappel; catch of the day met groentegarnituur; sukade met stampotje van rucola en bosui; zeewolf in kataifi met Noilly Prat; gekonfijte parelhoen met cole slaw en mosterdsaus; Thais gemarineerde kipsaté met notensaus en kroepoek; runderende van de houtskoolgrill met groene kruidenolie; Black Angusburger van de grill op een huisgemaakt broodje; crispy chicken en kerry-gembermayonaise; Limburgs zoervleis met frites
- Witte wijn, Kleine Zalze, per glas (4,75)
- Witte wijn, Luis Canas, per glas (4,75)
- Espresso (2,40)

rieerde kaart met wel twintig maaltijdjes ter grootte van een voorgerecht. Twee gerechten per persoon per gang.

We proeven bijna de gehele kaart en dat is een feest voor de zintuigen. De kwaliteit varieert van 'behoorlijk goed', zoals de penne in truffelsaus, sukade met stampotje van rucola en bosui tot 'goed' en daarmee doelen we op de Thais gemarineerde kip, Black Angusburger op huisgemaakt broodje en Limburgs zoervleis met ontbijtkoek. En 'zээр goed': de ceviche van zeebaars en koriander, want uitermate verfijnd

en in balans. Net als de 'catch of the day', een mooi stukje schelvis en ook vermeldenswaardig vinden we de zeewolf in kataifi (dradendeegje) en Noilly Prat-saus. Net als wij denken dat de koks beter met vis dan met vlees overweg kunnen komt er een voorbeeldige runderende van de houtskoolgrill met kruidenolie en een gekonfijte parelhoen, bijna uit elkaar vallend van gaarheid. Ook proeven wij, buiten de kaart om, een klassieke Vlaamse aspergeschotel. Gewoon zoals het hoort, met gekookt ei en ham. De gangetjes worden gemiddeld tien minuten na onze opgaaf gebracht en dat gaat geheel foutloos. Dat dit niet vanzelfsprekend is merken wij enkele avonden terug nog bij een tapasrestaurant, behorend tot grote landelijke keten, in het centrum van de stad. De bediening bij De Ripper verdient derhalve een dikke pluim. De jongens en de meiden zijn alert en servicegericht.

Memorabel

Over het dessert wordt geheimzinnig gedaan, hoewel je volgens de kaart met twee gerechtjes per persoon een keuze uit het assortiment kan maken. Niets van dat alles: er komen vier flink gevulde glaasjes per persoon met verschillende toetjes, waarvan de verse bosvruchten met slagroom het meest memorabel is. Chef Roy Heine en zijn team weten dus van wanten. Alles op smaak en nergens een misleuk, concluderen we na deze speeddate met De Ripper, die eigenlijk een hernieuwde kennis-making is. Oude liefde roest niet. Goede koffie toe en dan verlaten wij met een grote glimlach als laatste gasten deze prettige zaak. Michelin zou de keuken vast geen twee sterren geven, want niet culinair genoeg. Maar wij durven rustig te adviseren: De Ripper is een omweg waard.

Tekst: Bartlema & Co. Foto: Anna Bartlema

Restaurant De Ripper, Ripperdastraat 13a, Haarlem, tel. 023-5185160. Diner: dinsdag t/m vrijdag 17.30-22 uur. Lunch: dinsdag t/m vrijdag 12-14 uur.

Ambiance: 9 Bediening: 7,5 Prijs/kwaliteit: 8,5

8,5