

Hang wat ski's aan de muur



Dirk Cornelissen en Sarah Hofman beoordelen om beurten een restaurant in de regio. De criteria? Een lekkere maaltijd, een goede sfeer en een redelijke prijs.

Is het nou een naam die zo is weggelopen uit de jaren vijftig, of is het een smoezelige tent die je verwacht op een Haags verkeersplein tussen de haringkoning en de videokeizer? Geen van beiden. Het Schnitzelparadijs is een nieuw idee van de eigenaren van Mexicaans restaurant Chicoleo aan de Koningin Wilhelminaboulevard in Noordwijk. De ingrediënten: een simpele maar smakelijke maaltijd voor weinig geld in een als skihut aangekleed restaurant. Laten we eens beginnen over die aankleding: het is natuurlijk leuk om begroet te worden door iemand in lederhosen met bijbehorende Wilhelm Tell-pet op, of door een dame die haar dirndl Beiersgoed vult. Al blijft het een vreemd gezicht, een hindoestaanse Surinamer in lederhosen. Binnen op de muur zijn raampjes geschilderd die 'uitkijken' op een naïef geschilderd Alpenlandschap. Er hangen echte gordijntjes voor. Wij krijgen een tafeltje waarbij ik eerst denk: deze muur zijn ze vergeten te schilderen, kijk, daar staat nog een lama. Maar de lama staat naast een stel dennenbomen, dus moet het haast een ander beest zijn. Er hangt toch een leuke sfeer, de medewerkers lopen rond met een vriendelijke glimlach, we worden vlot geholpen en je kunt voor nog geen tientje een schnitzel krijgen met friet, saus naar keuze en onbeperkt gebruik van de saladebar. Prima concept, familievriendelijk (want je kunt met het hele gezin uit eten aan de boulevard zonder tweede hypotheek te nemen) en zonder storende pretenties. Bij de voorgerechten staan bekende happen als meloen met serranoham of calamari. Mijn vrouw kiest de salade met geitenkaas en honing (€ 5,25) en voelt zich niet bekocht. Ik neem de carpaccio (€ 10,50) en voel me wel een beetje bekocht: de carpaccio is te dik gesneden, er liggen wat kaasschilfers, rucola en pijnboompitten op, maar voor meer dan een tientje meer dan een schnitzel - verwacht ik wat beters. Uit het lijstje met schnitzelsausen - peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoff-, jägeren zigeunersaus, zelfs satésaus - kiest mijn vrouw de kaassaus (€ 9,75). Voor € 2.75 meer kun je een 300-gramsschnitzel krijgen in plaats van een 200-grams, maar met de belofte van friet en onbeperkt (!) salade ziet ze daar van af. Ik neem er eentje van de iets specialere lijst 'wereldschnitzels', allemaal € 12,75. Tussen de England (met bacon, kaas en ei) en de Hawaii (drie keer raden wat er op zit) staat weer de Indonesië, hoe kom je erop: schnitzel met taugé, satésaus, uitjes, seroendeng, atjar en ei. Ik ga naar de roots van de schnitzel: de Deutschland, met gebakken ui, spek en champignons. Dit keer zijn we allebei dik tevreden met het gebodene. Een flinke schnitzel, nog heet, in boter gebakken, met lekkere dikke friet. De saladebar biedt genoeg keus, en hoewel het onbeperkt is hebben we allebei genoeg aan één schaalje salade-allerlei, willen we nog een gaatje voor het dessert overhouden. Dat willen we: mijn vrouw heeft al de aloude dame blanche op de lijst zien staan (€ 5,75). Die blijkt net even te fors aan de prijs voor een paar bolletjes ijs, die je pas bereikt als je door een berg spuitslagroom hebt heen sgegraven, met wat chocoladesaus uit een flesje. Mijn appelstrudel de luxe (€ 4,75) heeft net als de niet-luxe versie van een eurootje minder warme vanillesaus, maar ik krijg er ook nog ijs en slagroom bij. En hij is lekker. Nu heb ik dus de mazzel die zij bij het voorgerecht had. Uiteindelijk rekenen we voor twee personen, allebei drie gangen, met een paar ijsheetjes voor de Bob en bierjes voor mij erbij, 63 euro af. Iets meer dan drie tientjes per persoon voor een best smakelijke driegangenmaaltijd. En dan kún je je met de slechtste wil van de wereld onmogelijk meer bekocht voelen.

Schnitzelparadijs

Kon.

Wilhelminablvd

7a

2202

GR

Noordwijk

Tel: 071- 3619560

www.schnitzelparadijs-noordwijk.nl