

Eetrecensie**+ Tonijntartaar en pistachegebakje stelen de show. Restaurant Hof van Holland overtreft onze verwachtingen (8+)**

Marlies Vording

18-10-25, 15:00

[Luisteren](#)[Delen](#)

Restaurant Hof van Holland. © Foto Taco van der Eb

NOORDWIJK Soms, heel soms, overtreft een avondje tafelen buiten de deur al je verwachtingen. Bij Hof van Holland valt dat geluk ons ten deel. Mooie locatie, goed eten, fijne bediening: bij dit Noordwijkse restaurant komt het allemaal samen.

Het stormt en het regent, dus hebben we zin in comfort food. Niet al te culinair of chique, maar ongecompliceerd en lekker. Na een korte zoektocht op Google komen we uit bij Hof van Holland op de Voorstraat, in het hart van het oude dorp. Reserveren voor dezelfde avond blijkt geen probleem, dus melden we ons keurig op het afgesproken tijdstip.

Bij binnenkomst in het fraaie, eeuwenoude pand, lopen we tegen de grote bar aan, waar een bijzonder opgewekte, jonge ober meteen achter vandaan springt. Hij wijst ons naar een tafeltje bij het raam, waar een industrieel ogende lamp boven bungelt.

De zaak voelt van binnen verrassend eigentijds, met groentinten, fraaie glanzende tegeltjes op de muur en een hele hoop grote zwart-witfoto's. Grappig detail is het glazen kasje met planten middenin het restaurant.

Vanaf onze zitplek hebben we een mooi uitzicht op de veranda-achtige, overdekte buitenruimte van het restaurant. Met de regen zit daar niemand, maar het geeft een beetje het gevoel dat we in een western zijn beland – mede dankzij de vaasjes met droogbloemen die er op de tafels staan. Wie goed kijkt, ziet ook jong een olijfboompje staan. Laat dat nou precies de plant zijn die op de drankkaart staat.

Ik begin de avond met een Zuid-Afrikaanse shiraz, die vol van smaak is en goed past bij het stormachtige weer. Mijn geliefde kiest voor een Haarlems speciaalbiertje van brouwerij Jopen. Het duurt even voor we de menukaart weten te bemachtigen, maar dat voelt allesbehalve vervelend. De keuze is vervolgens snel gemaakt.

8+

Hof van Holland

Voorstraat 79, Noordwijk

hofvanhollandnoordwijk.nl

Tel. [071 760 0095](tel:0717600095).

Voorgerecht

Beetroot (10,50 euro)

Tonijntartaar (12,50 euro)

Hoofdgerecht

HvH Steak (23,50 euro)

Vis van Schuitemaker (23,50 euro)

Broccoli en bloemkool (5,75 euro)

Dessert

Dessert special (7,50 euro)

Homemade brownie (9,50 euro)

Mijn shiraz maakt plaats voor een grüner veltliner, die prima past bij de visgerechten die ik bestel. Te beginnen met de tonijntartaar, die bijzonder royaal is qua portiegrootte. Het geheel bestaat uit een bodempje van knapperige slabladeren, een dikke laag tonijnsalade met kappertjes en daarbovenop stukjes rauwe tonijn met rode peper en verse kruiden. In het gerecht steken twee dunne crackertjes om de vis op te scheppen. Zout, zuur, pittig, umami: het voorgerecht is een fijn samenspel tussen smaken.

Aan de overkant van de tafel is een bordje afgeleverd met verschillende bereidingen van biet. Inclusief pecannoten, feta en rucola. Net zo'n goede start van de avond als mijn tonijntartaar, als ik mijn vriend mag geloven.

Voor het hoofdgerecht laat ik mij verrassen door de 'vis van de Schuitemaker', een dagelijks wisselend visgerecht. Vanavond is de hoofdrolspeler een schol, die al gefileerd blijkt. Fijn, want dat scheelt me een hoop gedoe met graatjes. Bij de witvis zitten een lekker vette botersaus en wat gekookte groenten. Uitstekend bereid en goed op smaak.

Bastiaan kiest voor de 'hof steak', die medium rare van de loeihete (400 graden!) grill afkomt. Bij de kogelbiefstuk zitten gekarameliseerde sjalotjes, champignons en een rodewijnsaus. Die laatste valt bij mijn tafelgenoot uitstekend in de smaak.

Bij onze hoofdgerechten worden dikke frieten geserveerd met – tot mijn grote genoegen – zowel een bakje fritessaus als mayonaise. Nooit eerder meegemaakt, en voor een saus-verslaafde als ik een droomscenario.

Door naar de desserts. Die zijn bij Hof van Holland zijn in één woord verrukkelijk. De huisgemaakte brownie is voorzien van een bolletje vanilleijs, wat chocoladesaus en drie bosbessen. Het is lang geleden dat ik zo'n perfect gebakken exemplaar heb gegeten. Zacht en sappig van binnen, krokant van buiten, en met een diepe chocoladesmaak. Aan de ongelijkmatige vorm te zien, kan de brownie inderdaad niet anders dan zelfgemaakt zijn.

Van het 'gebak van de dag', dat tegen een zachte prijs van 7,50 euro te bestellen is, zijn we al even gecharmeerd. Het blijkt een pistache-framboostaartje dat al net zo hemels smaakt als de brownie. Op de knapperige tartelette zit een laagje bijzonder lekkere confiture. Daar bovenop ligt een luchtige, dikke laag room met een zachte, maar goed aanwezige pistachesmaak.

Even later maken we enthousiast de balans op. Al met al kunnen we niet anders dan Hof van Holland een dikke 8 geven. Met een plusje voor de zeldzaam prettige bediening.

Regio

Leiden