

Vlees dat perfectie nadert

Bij Mauve Restaurant & Bar strijken we wel eens voor een drankje neer als we naar een tentoonstelling in Singer zijn geweest. Het is alweer jaren geleden dat we er een hapje hebben gegeten.

Tekst en foto's: **Simone Stevens**

Hoogste tijd dus om er weer eens de spreekwoordelijke proef op de som te nemen. Dat doen we op een dag dat we - hoe toevallig - kaartjes hebben voor een toneelvoorstelling in Singer, later die avond. We hebben een beetje bijtijds gereserveerd, zodat we niet gehaast hoeven te eten. Mauve is natuurlijk vernoemd naar de bekende Larense kunstenaar Anton Mauve, vooral bekend vanwege de schaapskuddes die hij schilderde. Het restaurant is gehuisvest in een oude Saksische boerderij, die modern is gerestaureerd en ingericht. Pal aan de romantische Brink in Laren ligt het hartje centrum in het Gooise dorp. Het is aan de voorzijde voorzien van een ruim, deels overdekt terras, terwijl het aan een kant ook nog beschikt over Gastrobar Anton. In het restaurant zelf hangt een wisselende expositie van kunst, in samenwerking met I-Laren. Tot zover wat feitelijkheden.

Gezellig druk

Zo rond de feestdagen is het altijd wat drukker in de horeca. Er zijn borrels, terwijl anderen eindelijk weer eens even de tijd hebben om met iemand af te spreken. Zo ook bij Mauve kennelijk, want het is er rond half zes al gezellig druk. We hangen onze jas op in de gang (daar is ook een deur naar Gastrobar Anton en een trap naar de toiletten beneden), waarna we Mauve betreden. Het duurt even voordat we de aandacht hebben van een van de twee jongedames die achter de (brede, grote) bar staan. Maar zodra een van hen ons in het vizier heeft, komt ze vriendelijk op ons af om ons naar onze tafel te begeleiden. Dat wordt een exemplaar in



Over de Tong

Mauve Restaurant & Bar, Brink 1, Laren, tel. 035-5380990.
www.mauve.nl
Open: dagelijks vanaf 10 uur voor lunch en diner.

een hoek. Van daaruit hebben we een mooi overzicht over de zaak. We zien een lichte, houten vloer, een trap naar een vide, grote balken tegen het plafond, eenvoudige houten stoelen zonder armleuningen, tafels met lichte, grenen bladen. Alles ademt de gezellige, warme sfeer van een oude boerderij, maar is vertaald naar 'nu'. Om te beginnen bestellen we een herfstbock van de tap (Hertog Jan 4,90) en een pinot grigio (Ca'Tullio 6,50). Een stevige prijs voor een glas droge, witte wijn, maar het is dan ook 'stevig' glas. Er zijn twee varianten brood 'om

het diner mee te beginnen', maar die laten we even aan ons voorbij gaan. De ervaring leert dat we dan niet meer aan drie gangen toekomen.

Terwijl we genieten van ons aperitief bestuderen we de kaart. Uit de keuken komen bekende brasseriegerechten als carpaccio, gamba's, steak tartare en oesters, maar ook gado gado, gua bao, Pekingeend en flammkuchen. Er zijn drie soepen en twee salades (onder meer zwezerik) en drie verschillende steaks. Als hoofdgerechten verder onder meer saltimbocca, poussin, gekonfijte kabeljauw, Mauve burger en parelhoender. Voor de vega's onder ons pompoenravioli en geroosterde bloemkool. Er is een vijftal bijgerechten en een zestal desserts. Genoeg te kiezen, dus.

Mooi verzorgd

We beginnen met tonijntartaar (11) en gamba's (10,50). Mooi verzorgde bordjes, ten eerste. De tonijntartaar komt met krokante sushi, edamame, zoetzure pompoen en sesamsojadressing. Een heerlijk, fris en smaakvol gerechtje. De gamba's worden begeleid door pastinaakmousseline, aardappelkaantjes en

chili-olie. Ook op dit voorgerecht hebben we niets aan te merken. In beide gevallen een smaakvol begin van een gezellig etentje.

Als hoofdgerecht hebben we een tournedos (200 gr., 28,50) en een rumpsteak (180 gr., 19,50) besteld, met respectievelijk beurre de Paris en een rode wijnsaus. Alle steaks - dus ook die van ons - komen met frites en mayonaise en salade.

Alerte bediening

Het tempo bij Mauve is goed, en dat geldt ook voor de bediening. De twee jongedames die zich beurtelings aan onze tafel melden zijn vriendelijk en alert. Dan de twee rundvleesgerechten: die zijn botermals en gegaard zoals we dat hadden gevraagd. In één woord heerlijk! Ook de op het ook eenvoudige salade is lekker aangemaakt en voorzien van goede croutons en snippers Parmezaan. Erbij drinken we een glas rode wijn (Club Privado, 6,10). Alleen jammer dat de borden niet waren voorverwarmd. We besluiten met een chocolademousse (6,50) en een crème brûlée met vanille-ijs (7,50). We rekenen 120,10 euro af en kunnen met een goed gevulde maag richting Singer.

Restaurant

Mauve

in Laren



Tonijntartaar, krokante sushi en edamame.

Menu

Voorgerecht
Gamba's
Tonijntartaar

Hoofdgerecht
Rumpsteak (180 gr)

Dessert
Crème brûlée met vanille-ijs

Beoordeling

8