



Ideale plek voor afsprakenmakers

Brasserie Doppler in Groningen is in zeven jaar nauwelijks veranderd, constateren we. Nog steeds hangen de lampdraden ordeloos vanuit het plafond, waar allerlei buizen en andere zichtbare functionaliteiten het aanzicht verzorgen. Op zitniveau treffen we de formica tafeltjes met daarop linnen servetten. De bediening is van de categorie vriendelijk en doortastend. Vreemd genoeg heeft Doppler toch ook wat chics.

Vroeger zat de brasserie, het culinaire deel van woonimperium Vos Maupertuus, weggestopt in een onbereikbare stadswijk, maar de nieuwe afrit van de A7 bij het Stadspark voert ineens veel verkeer langs de brasserie. Een ideaal ontmoetingspunt dus voor zakenlieden, creatievelingen en andere afsprakenmakers. We treffen hier tijdens de lunch bij toeval ook onze culinaire voorganger, die in de tijd van *Nieuwsblad van het Noorden* met zijn vrouw de noordelijke restaurants recenseerde. Dat hij hier in zijn vrije tijd zit, is een teken.

Zandstra bestelt de *bouillon van kip met sereh, koriander en paksoi* (€6,50), maar die is niet voorradig. In plaats daarvan wordt het *ossenstaartbouillon*, met dezelfde toegevoegde ingrediënten. De vraag is of dat gelukkig is:

kip heeft een beduidend bedeesder smaak dan ossenstaart en dat blijkt. De runderbouillon is krachtig. De paksoi degradeert direct tot garnituur dat er alleen voor de krakerigheid in zit. "Het citroengras proef ik nergens. Niettemin een smakelijke starter. Robuust, niet subtiel." Smakelijk is ook Hermus' *knolselderijsoep met Hollandse garnaaltjes* (€6,50). "Mooi fluwelig", prijst hij. "Jammer dat er maar vier garnaaltjes in zitten." Een leuk en lekker detail zijn de drijvende druppels olie met wasabi voor wat extra pit. De Japanse mierikswortel sluit mooi aan bij de lichtkruidige knolselderij.

Hermus laat de soep begeleiden door een glas sauvignon blanc van Domaine du Haut Perron uit Touraine (Loire), een witte wijn die hem bevalt. "Die €5 per glas is 'ie zeker waard." Nog enthousiaster is hij – en later ook Zandstra bij diens hoofdgerecht – over het glaasje rood dat zijn *piece* naar een hoger smaakniveau brengt: de Zuid-Afrikaanse rode wijn van The Wolftrap (gemaakt van de druiven syrah, mourvèdre en de – witte! – viognier) is een buitenkansje.

De wijn toost feestelijk met de *salade met gebakken kalfslende, paddenstoelen, serranoham en sjalottendressing* (€17). Het vlees is zuigend zacht, de paddenstoelen (shiitake, oesterzwam, een grote champignon) geven een aardse toon, de gedroogde ham gaat aardig mee en de dressing geeft de bijgeleverde sla een heerlijke bite. Wel is te kwistig met zout gestrooid.

Ook Zandstra proeft bovenmatig zout in zijn *Doppler Burger van Gronings weiderund met tomaat, uienmarmelade, bacon en Stolwijker kaas* (€13,50). Maar dat is geen belemmering om de stevige burger met mannenmoed te lijf te gaan. "Wat een prachtig vlees. Goed gebakken, niet droog, maar wel een mooie grillmaak." Hij schuift een deel van de grote hoeveelheid rauwe tomaat terzijde – "daar doe je mij niet echt een plezier mee" – maar humt goedkeurend bij de uienmarmelade. De kaas mag in naam van goede kwaliteit zijn, in het smaakgeweld van ui en bacon is dat niet meer na te gaan.

Omdat verplichtingen elders roepen, besluiten we tot niet meer dan een koffie als afsluiter. Tussen de steeds weer aanwaaiende groepen lunchers – je kunt hier niet dineren – voelen we ons behoorlijk comfortabel. Zeker als blijkt dat onze royale tweeganghap slechts €19,50 per persoon blijkt te kosten. Een meevallertje.

Brasserie Doppler, Laan Corpus den Hoorn 100, Groningen. ☎ 050-5278404.

Reageren? buitendedeur@dvhn.nl.



Foto: Dvhn/Kees van de Veen

**Brasserie Doppler
Groningen**

*De wijn toost
feestelijk met
de kalfslende*

*Zandstra gaat
de burger met
moed te lijf*