



Scheepskost plus

FOTO'S LC | WIETZE LANDMAN



Portunus is de Romeinse god van rivierhavens, leert een blik op het menu van het gelijknamige eetcafé in Terherne ons. Het staat er keurig uitgelegd, inclusief een foto van zijn tempel. Even vragen we ons af waarom de zaak toch vernoemd is naar deze god. Het exterieur doet zeker niet denken aan een Romeinse tempel. Tot we een blik uit het raam werpen en onszelf voor het hoofd slaan. Natuurlijk, we zitten pal aan een jachthaven.



HETE SOEP

van vis of vlees, een vegetarische mie. Niet heel spannend, maar – mits goed uitgevoerd – wel fijne kost na een dag op het water.

Om te beginnen kiest B. voor paling, S. voor een salade met geitenkaas. Erbij een droge witte Valbon Cachet Vert, die volgens de wijnkaart noten van ananas en appel moet bevatten. „Er zit in elk geval iets tropisch in”, concludeert kenner B. Prima wijntje, al blijft hij niet lang op de tong hangen.

De paling komt tot haar op een langwerpige bord. In het midden een kuiltje voor driehoekjes geroosterd bruinbrood, aan weerszijden gefileerde stukken vis op een bedje van helaas dressingloze sla. Simpel, maar lekker.

Ook de salade is geslaagd. De gemengde sla is aangemaakt met honing en bedekt met een flinke berg walnoten, pijnboompitten en blokjes geitenkaas. Bij Portunus hoef je je wat hoeveelheden betreft niet bekocht te voelen.

Luttele seconden nadat onze lege borden zijn afgevoerd, worden de hoofdgerechten opgediend. De bediening stond al te wachten met het eten, vermoeden we, maar de temperatuur van het aangeboden heeft er gelukkig niet onder geleden.

S. krijgt drie flinke spiezen kipsaté met pindasaus en gedroogde uitjes voorgeschoteld. Het vlees is erg mals, de brokken zo groot dat je ze nog eens moet snijden nadat je ze van het stokje hebt geduwd. Na twee stuks zit de schrijvende helft van het duo culi-

keurders wel aan haar tax, maar met hulp van B. wordt ook de derde spies soldaat gemaakt.

Niet dat B. nog erge honger had, trouwens, na haar gegrilde zalm. Ook zij kreeg een mooi bord vol. Goed geeraard, met een fris-kruidige saus van citroen en koriander. Jammer alleen dat een bedje van sla onder een warm gerecht zo slap wordt.

Terwijl we eten zien we de dame die onze hoofdgerichten bracht buiten voorbysnellen op de fiets, met een zakje in de hand. „Hee kijk”, roept B. „Ze is ook de havenmeester.” Ze gaat bij een paar bootjes langs om het liggeld te innen. Even later voorziet ze binnen alweer mensen van hun avondmaaltijd, alsof ze nooit is weg geweest. We zien haar drukke bestaan al helemaal voor ons: hijgend racet ze terug naar het café, gooit de fiets opzij, stormt naar binnen en grijpt in de keuken de klaarstaande borden eten die ze in één moeite door aflevert bij de juiste tafel.

Als we uitgefantaseerd zijn richten we de blik weer op de eigen spijzen. Omdat we al moeite genoeg hebben onze borden leeg te krijgen, kunnen de bijgerechten maar op matige belangstelling rekenen van onze kant. We tellen vijf bakjes: een met frietjes, een met knapperig gefrituurde aardappelblokjes en dan nog driemaal groente. Friszoete rabarber, knapperige rauwkost en de obligate, maar precies lang genoeg gekookte wortelbolletjes.

Een dessert kan er niet meer bij, maar onze gastvrouw heeft een verrassing: iedere eter krijg ter afsluiting van de maaltijd een borrelglasje Kameleonlikeur. Een speciaal brouwsel uit het dorp, met rum, vanille, anijs en kaneel. Erg attent, vinden wij, en een leuke manier om je als restaurant te onderscheiden. We drinken er thee en – matige – koffie bij, rekenen af en rollen onszelf richting auto. - SASKIA JONKER

EETCAFE PORTUNUS	
TEL. 0566 - 689090 TERHORNE	
31/07/2010	0001 BED. 1
20:45	
GAST: 12	
REKENING	
2x 2.75	
Glas wijn droog	€ 5.50
1x 8.95	
SAL. GEITENKAAS	€ 8.95
1x 9.95	
GEROOKTE PALING	€ 9.95
1x 15.50	
SATE AYAH	€ 15.50
1x 17.95	
ZALMFILLET	€ 17.95
1x 1.90	
Koffie	€ 1.90
1x 1.90	
Thee	€ 1.90
<hr/>	
SUBTOTAAL	€ 61.65
BTW LAAG	€ 3.18
BTW HOOG	€ 0.88
AANTAL	90
KAS	€ 61.65

Dat is ook meteen het unique selling point, zoals ze dat in marketingtermen noemen, van dit restaurant. Vanaf het terras en vanachter het raam heb je een prachtig uitzicht over De Hoarne en de keersluizen naar het Sneekermeer. Op de vroege avond zijn er niet veel bootjes te zien op het water, maar des te meer in het haventje naast de zaak.

Echt lekker is het niet, buiten. De bootjesmensen trekken zich daar niets van aan en gaan stoer op het terras zitten. Landrot S. kiest laf voor een plekje binnen aan het raam. B., die net weer voet aan wal heeft gezet na een paar weken op de Friese wateren, protesteert niet. Warm en droog nemen we onze omgeving op. Het interieur van Portunus is precies wat je zou verwachten van een havencafé: niet verfijnd, wel knus.

Voor de gerechten op de menukaart geldt ongeveer hetzelfde. We zien pepersteak genoteerd, mixed grill

Voor deze rubriek gaan LC-journalisten uit eten met Brenda de Zwaan, docente hospitality management en docent gastronomie Edzard Delstra van de opleiding International Hospitality Management aan de Stenden Hogeschool in Leeuwarden. Dit bezoek is onaangekondigd, het verslag is dan ook een momentopname.

• Portunus
Syl 12a, Terherne, www.portunus.nl