

# Gemoedelijk, zonder poespas

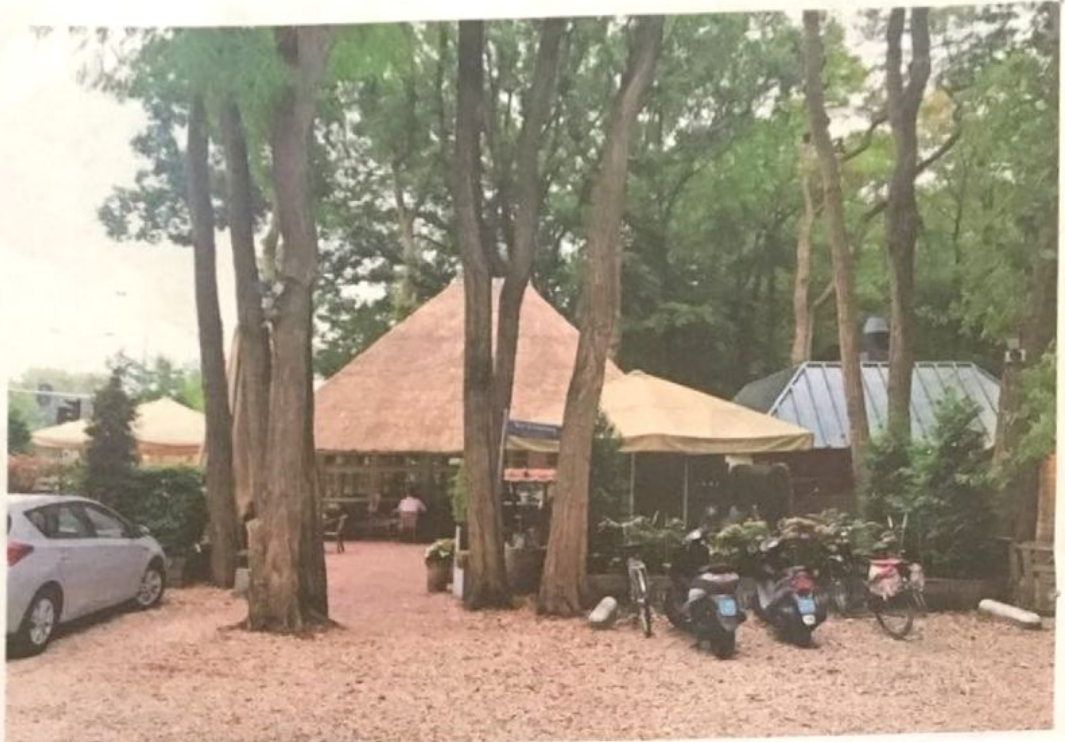
Eetcafé 't Pandje bestaat al zo lang wij ons kunnen herinneren - lang, lang voordat de Lage Naarderweg was omgedoopt tot Mies Bouwmanboulevard.

Tekst en foto's: Simone Stevens

**H**et karakteristieke pandje met rieten dak en ramen met wit geschilderde roeden op de hoek bij de voormalige Wereldomroep (nu AvroTros) is een herkenbaar punt voor de vele automobilisten, fietsers en wandelaars die er langs komen. Parkeren kan naast het terras van het etablissement. Het terrein is omzoomd door een groene haag, een goede afscherming van de doorgaande weg tussen Hilversum en Bussum. Als wij er zijn, is het vol. We parkeren de auto naast 't Pandje, aan de Witte Kruislaan, die langs de zijkant van het Mediapark loopt. Van daaruit lopen we terug naar de ingang van het eetcafé. Daar worden we direct verwelkomd door een vriendelijke jongeman, die ons het gereserveerde tafeltje in een hoek toewijst.

## Bert Kremer

Naast ons zit een echtpaar met kleinzoon. In het midden neemt Bert Kremer plaats met twee mensen. Kremer is geen onbekende in het Hilversumse mediawereldje. En ook niet in 't Pandje, trouwens. Op het terras is zelfs een speciaal voor hem gemaakt straatnaambordje te bewonderen: 'Bert Kremer, cameraman van de sterren'. Aan de andere kant van de zaak (veel hout, donkerbruin, lambrisering, eenvoudig meubilair, schemerlampjes (twee behoeven een nieuw peertje) en nostalgische reclames aan de wand, grote zwart-witfoto's - onder meer van de twee eigenaressen, zussen - aan de schuine dakwanden) bevindt zich een hoefijzervormige bar, waaraan gezellig wordt geborreld en volop wordt gekletst. Dat is ook te merken in de nogal gehorige zaak, maar echt last hebben we er niet van. Het zorgt voor een ontspannen, gezellige sfeer waar iedereen welkom is. Aan de zijkant van de bar staan twee fruitmachines en een sigarettenautomaat. Daarachter de toiletten, met links daarvan de keuken, die nog net zichtbaar is. Nadat we twee chardonnay hebben besteld (4 euro), overhandigt de serverster ons de menukaarten.



## Over de Tong

Eetcafé 't Pandje, Mies Bouwmanboulevard 131, Hilversum, tel. 035-6214768.  
[www.eetcafepandje.nl](http://www.eetcafepandje.nl)  
Open: dagelijks vanaf 11 uur (keuken 11-21 uur, café tot 21.30, 22 uur).

Het bordje 'gereserveerd' laat ze op tafel staan. De menukaarten komen in de vorm van dikke 'boekjes' gevat in wat beduimelde, bruine kunststof mapjes die bij de rug voorzien zijn van een koord. Ook de pagina's binnenin zijn geplastificeerd. Intussen kunnen we de sfeer omschrijven als ongedwongen en relaxed. Typerend is de toevoeging bij de openingstijden op de website: 'en als het nog gezellig is, blijven we gewoon open'. Het geeft aan hoe laagdrempelig en chill ze zijn bij 't Pandje. We voelen er ons dan ook direct op ons gemak. Maken een praatje met onze tijdelijke burens met kleinkind, terwijl we

genieten van ons wijntje. Op de menukaart een aanzienlijke reeks gerechten voor schappelijke prijzen. Wat te denken van een kruidig kippotje à la Pandje (8,50), of Martina's aardappelpoffers (7,25) als voorgerecht? Of salades met quinoa, amandel en sojabonen (8,50) of Thaise ossenhaas (11,50) - als voor- of als hoofdgerecht te bestellen? Voor vegetariërs is er huisgemaakte kaasfondue (14,50) of dito groenteburger (14,50). Verder vier hoofdgerechten met vis en zeven met vlees, in prijs variërend van 14,50 (saté van kippendijen) tot 23,50 euro (tournedos). Bij het vlees kun je kiezen uit vier sauzen: champignon-, peper-, zigeuner- of roquefortsaus. Tegen meerprijs zijn gebakken uien en champignons of gebakken spek en ui te bestellen. Tot slot een zestal desserts, zoals wentelteefjes, cheesecake, huisgemaakte ijsstruffels en Marijkes mandarijnenkwarktaart. Plus: stel je eigen ijscoupe samen voor een vaste prijs.

## Smaakvol

Hoewel carpaccio en een tournedos natuurlijk altijd verleidelijk zijn voor een carnivoor, houdt dit exemplaar het voor de verandering een keer helemaal bij vis (zeevruchten): garnalenbisque met Noorse

garnaaltjes (5,75) en gamba's (tien stuks) in knoflookolie (20,50, al staat 22,50 euro op de kaart). Tafelgenoot daarentegen begint met carpaccio van de haas (10,50) én vervolgt met een tournedos (23,50). Verschil moet er zijn. De bisque is smaakvol, zonder dat er kwistig met de zoutpot is gestrooid. Echt zo'n soep die de ergste trek een beetje tempert en het lijf verwarmt. Bij de carpaccio is het zoeken naar de Parmezaanse kaas. Als die er al op zit, is dat minimaal. De kruidencrostini die erop zijn gedrapeerd voegen weinig toe. De flinterdunne plakjes van de haas met daarop de kappertjes, 'crunchy beans', ui en truffelmayonaise is verder wel lekker. De carpaccio is overigens ook als hoofdgerecht te bestellen. Met nog een glas wijn wachten we op de komst van de hoofdgerechten. Die arriveren mooi op tijd, niet te vroeg en niet te laat. De gamba's (we tellen er elf) liggen in een flinke laag knoflookolie en worden gloeiend heet geserveerd, begeleid door friet, salade en huisgemaakte knoflooksaus. Een fijn, pittig gerecht. De tournedos met pepersaus komt zoals gevraagd medium rare gebakken en smaakt voortreffelijk. Het vlees wordt begeleid door groenten en Roseval aardappeltjes. We rekenen 76 euro af en hebben voor dat geld goed en gezellig gegeten.

Gezellige sfeer  
waar iedereen  
welkom is



Carpaccio van de haas met kruidencrostini.

## Menu

Voorgerecht  
Garnalenbisque  
Carpaccio

Hoofdgerecht  
Gamba's  
Tournedos

Beoordeling

8