

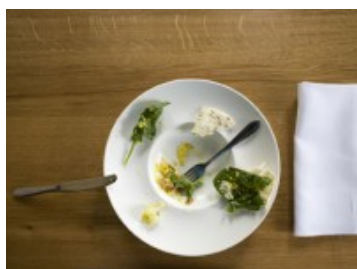
# Herberg De Kop van t Land in Dordrecht



door [Mac van Dinther](#) op 27 juni 2008

## [De Kop van t Land, Dordrecht, Nederland](#)

[recensie restaurant](#)



**Waar eten we?** Herberg De Kop van 't Land in Dordrecht.

**Waarom?** Bourgondische vegetariërs hebben het maar moeilijk. In het restaurant van het Kurhaus in Scheveningen werden we onlangs behandeld als een dom blondje in een bouwmarkt: domweg niet voor vol aangezien. Waar wel?, vroegen we. Reacties stroomden binnen en worden bijgeschreven op de Volkskrant Vegatopperslijst op internet. De Kop van 't Land bekleedt hierop een toppositie. De herberg in Dordrecht is een vegetarisch instituut dat vorig jaar werd overgenomen door een nieuwe kok met een vlezig verleden.

**Hoe zitten we erbij?** Zwiervende zwaluwen, zwevende zilvermeeuwen en duikende visdiefjes in een decor van wuivende wilgen, breed stromend water en hevige wolkenluchten. Ziedaar het uitzicht op het terras van het dijkhuis aan de Merwede dat de Kop van 't Land is. Na dit feest voor de ogen is de inrichting verrassend sober: grijze lambrisering, dito plafond, nog grijzere bureaustoelen op RVS-onderstel, stenen vloer. Een beetje kil; gelukkig zitten er ramen in.

**Wat eten we?** Als vegetariër in gewone restaurants hebben we niets te kiezen. Hier wel en dus slaan we het menu over en plukken van de kaart: papadum met saffraancouscous, sla, suikermeloen en amandel; gegrilde panir (Indiase kaas) met cassoulet van rode linzen en geroosterde bindsla; gepocheerde perzik met crème fraîche en mangosorbet.

**Smaakt het?** Het is prima. Fijne salade met leuke contrasten: zachte zoete meloen, knapperige papadum (een soort Indiase kroepoek) en een geinig kokosbolletje. De couscous is een beetje klonterig en heeft

wel de kleur, maar niet de smaak van saffraan.

Het hoofdgerecht draait om een bakje sponzige, je zou bijna zeggen vlezige, balletjes in een krachtige rode saus. Ernaast liggen twee driehoekjes panir, zachte witte kaas, gelakt met een kruidenmengseltje dat een knapperig dun korstje afgeeft. Opwindend simpel is de bindsla: de krop gehalveerd en kort geroosterd wat de sla een nootachtige bijmaak geeft.

Alleen het dessert valt tegen. De mangosorbet is zacht en vruchtrijk, maar de perzik is zuur (onrijp) en ligt in een schiftend mengsel van boter en crème fraîche. Dan is het machtige chocoladetaartje van mijn vegetarische vriend beter.

**Hoe is de bediening?** De serveerster schenkt een 'gezellig' kopje thee en complimenteert gasten met hun kleurtje ('In de zon gezeten zeker?'). Jovialiteit in de bediening is als zout in de keuken: onmisbaar, maar met mate.

**Wat kost het?** 31 euro per persoon.

Komen we terug? In het land der vegetariërs is De Kop van 't Land top. Maar veruit het lekkerste vegetarisch eten we tot nu toe in Bordewijk (Amsterdam), waar een echte vleeskok in de keuken staat. Een teken dat de vegetarische keuken nog niet echt volwassen is? En bestaan er wel Bourgondische vegetariërs? Na de vakantie gaan we verder. In de tussentijd genieten we van het uitzicht aan de Merwede: Als je niet al vegetarisch was, je zou het hiervoor worden.

#### **Punten**

**Eten 7**

**Bediening 7**

**Entourage 8**

**Prijs-kwaliteit 8**

#### **Herberg De Kop van 't Land**

**Zeedijk 32**

**3329 LC Dordrecht**

**078-6300650**

**[www.kopvanhetland.nl](http://www.kopvanhetland.nl)**