



▲ Het team van Rivero in Schoonhoven. Vlnr. Denise en Alexander van den Brink (management), Lindsay Lugten (bedrijfsleider) en Ruud Merks (kok). FOTOFRANK DEROO

Vegetarische verrassingen aan de rivier

Rivero Een baby laat zich luidkeels horen maar moeder biedt uitkomst. We zijn verrast door de originaliteit van de vegetarische keuzes en bestellen er drie. Krokante yoghurt eet je niet elke dag.

Hans Pfauth

Rivero betekent rivier in de wereldtaal Esperanto. Het restaurant ligt aan de Lek, vlak bij aankomst- en vertrekpunt van de veerpont. Decennialang was het etablissement getooid met de naam Lekzicht. Op de drempel van 2019 gaven Peter en Carla Laan na 22 jaar het roer over aan nieuwe eigenaren. Die gunden de zaak een verjongingskuur en openden een jaar vóór corona.

De Covid-ellende lijkt vergeten op deze zomerse zaterdagavond. De ruime eetzaal en een niet onbelangrijk deel van het terras zitten vol. Rivero trekt niet alleen passanten en toeristen aan, maar zeker ook de plaatselijke bevolking. Dat leiden we althans af aan de vele begroetingen die over en weer vliegen tussen de verschillende tafels.

Baby
Qua leeftijd is het publiek in elk geval zeer divers. We signaleren een paar gezelschappen van drie generaties, jonge, middelbare en oudere stellen, vriendinnengroepen en gezinnen, waarvan twee met een baby. Een van laatstgenoemden laat zich luidkeels horen maar moeder wikkelt het

VEGETARISCH

We bestuderen de menukaart en doen bij voor- en hoofdgang iets dat we nog nooit gedaan hebben. Bij drie van de vier gerechten komen we uit op vegetarische keuzes. Vaak blijft het bij één of hooguit twee, maar hier laten we ons verleiden tot meer. Dat heeft alles te maken met nieuwsgierigheid naar op het oog nogal originele creaties. De gebakken kaasplak, vroeger meestal zo'n beetje de enige vegetarische keuze in de Nederlandse horeca, lijkt hier heel ver weg.

schepsel stevig in haar omslagdoek en het leed is geleden.

De gastvrije bediening, die met bar en keuken communiceert met behulp van oortjes, brengt de menukaart. Die munt uit in originaliteit. Wat bijvoorbeeld te denken van watermeloen ceviche, feta crumble, suikersla, passievrucht, sriracha mayonaise, krokante yoghurt en gepekeld rode ui (€10). Het frisse en lichtpit-tige gerecht is net zo creatief als lekker, mede dankzij de krokante yoghurt die ontstaat is van vocht en vervolgens in de blender tot korrelige sneeuw is verwerkt. Suikersla staat beter bekend onder de naam little gem.

Even geslaagd is de warme risotto met paddenstoelen, truffel, gerookte eidooier, waterkers en Parmezaan-schuim (€12). Je moet wel van truffel houden want die smaak is onmiskenbaar. De risotto is romig en heeft een aangename bite. De paddenstoelen zijn ruim voorhanden en de Parmezaan brengt een smaakinjectie. Kortom, het is een weldadig gerecht dat ideaal tegenwicht biedt aan guur zomerweer.

Dry aged rode biet, Chioggia biet, krokante burrito, bloemkoolrijst, limoen, macadamianoot, limabonen, bietenschuim en geitenkaascrumble

(€18,50) vormen een combinatie die je zelden of nooit aantreft op menukaarten. Maar wat is het lekker! De aardse smaak van de biet, het zuur van de limoen, het romige bieten-schuim en de stevige bonen gaan mooi samen, ook qua structuur.

Mooi samenspel
Na alle vegetarische surprises is het de beurt aan gebraden diamanthaas, mierikswortelsaus, gekarameliseerde sjalotten en een kruidenslaatje (€23). Het gerecht geeft een mooi samenspel van mals vlees, lichtzoete sjalotten, de oppepper van de mierikswortel en de kruiden, met een hoofdrol voor bieslook. Als bijgerechten verschijnen gemengde salade en patat, die verrassend afgetopt is met Parmezaanse kaas en beurre noisette.

Tiramisu met een Rivero-twist omvat mascarpone, mokka, hazelnoten, lange vingers en koffiesiroop (€6,50). Het is een troostrijk gerecht in een glas. De lange vingers zijn nog krokant. Tot slot gemarineerde aardbeien, kokoscrumble, mojito granité en limoen (€7). De zomerkoninkjes krijgen een ijskoude injectie van de felgroene granité. En ook dit toetje is er zeker niet een van dertien in een dozijn. Kortom, in het Esperanto: originala!

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.

Eindscore

8,1

Beoordeling

Voorgerecht	8,5
Hoofdgerecht	8,5
Nagerecht	8
Bediening	8
Sfeer	8
Prijs-kwaliteit (telt 2x)	8



Praktisch

Adres: Buiten de Veerpoort 4, Schoonhoven, tel. 0182-320511.
Internet: riveroschoonhoven.nl.
Open: keuken dagelijks geopend van 12.00 tot 22.00 uur.
Afgerekend: € 109,10.
Prijzen: fles huiswijn € 21,50, glas € 4,25, voorgerechten vanaf € 10, hoofdgerechten vanaf € 18,50, nagerechten vanaf € 6,50, kindergerechten vanaf € 4.
Bijzonderheden: terras aan de rivier bij de veerpont, vertrek- en eindpunt van toeristische fietsroutes op route.nl.

Tussenstand

1 Unique	
Gouda	8,4
2 Akkeroord	
Waddinxveen	8,3
3 Rivero	
Schoonhoven	8,1
4 (H)eerlijk Eten	
Nieuwerbrug	8
De Woerdenaar	
Woerden	8

Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar gh.lezers@ad.nl