



UIT ETEN

Het Spaansige ñ in Den Haag is eigengereid en fijn, en het terrasje voelt als een verborgen schat



Restaurant ñ, Den Haag. Beeld Els Zweerink

Op een snoezig plekje in het centrum van Den Haag treffen we het fijne, goedgeprijsde restaurant ñ. Sommige van de eigengereide gerechten zouden baat hebben bij wat meer precisie.

Hiske Versprille 14 juni 2024, 14:00

RESTAURANT Ñ

Nobelstraat 22, Den Haag

restaurant-n.nl

Cijfer: 8-

Spaansig café-restaurant met fijn terras en uitgebreide (natuur)wijnkaart, geopend voor borrel, diner en drankjes na, ook volop vega. Borrelhappen rond € 8, gerechten in tussengerechtmaat rond € 15, desserts rond € 9.

Groningen heeft Restaurant M ('Voor een avond vol passie met eten en drinken'), in Maastricht zit restaurant O ('Waar alles draait om de lekkernijen uit het water'), en daartussenin, in Den Haag, treffen we het derde eenletterrestaurant van Nederland: restaurant ñ. Deze n-met-een-tilde, want zo heet dat kringeltje erboven, kennen we bijvoorbeeld uit het woord *señor*. In het Spaanse alfabet betreft het een zelfstandige letter tussen de n en de o in, met een eigen knop op het toetsenbord en een eigen naam: *eñe* ('enjuh'). Zo spreek je dus ook de naam uit van dit restaurant, dat werd geopend door een Haagse horeca-ondernemer met een Madrileense moeder.

Advertentie

Over de auteur

[Hiske Versprille](#) is culinair recensent van over culinaire (pop-)cultuur.

. Ook schrijft ze

Het huist in een snoes van een 18de-eeuws pandje, in de taartpunt waar de Kleine Nobelstraat zich splitst van de Nobelstraat. Okergeel en met gietijzeren lantaarns aan de buitenmuren heeft het aan drie kanten ramen en een knusse iets naar binnen geknikte gevel, alsof het gezellige terras ervoor wordt omhelsd door het gebouwtje. Op dat pleintje – het is eigenlijk niet veel meer dan een uit de kluiten gewassen stoep – zijn klapstoelen en -tafels geplaatst in de schaduw van een boom met lampjes erin. Een hele uitnodigende plek die direct voelt als een verborgen schat. Het publiek is gemengd qua leeftijd en achtergrond; aan onze linkerzijde zitten twee gesoigneerde Haagse heren aan de rauwe ham met sherry, rechts drinkt een groepje uitbundig gepiercete studenten oranje natuurwijn. Het restaurant doet kleiner aan dan het in werkelijkheid is, want vanuit de piepkleine keuken ('we noemen het Das Boot', vertrouwt de chef me achteraf toe) worden op avonden dat ook het terras goed bezet is wel honderd tot honderdtwintig gasten bediend. We worden supervriendelijk ontvangen door een goedgehumste ober, die ons direct voorziet van een fles kraanwater en een fijn glas vermentino ('Houdt u daarvan? Ik vind deze zelf erg lekker!') van het Siciliaanse huis Lamoiresca.



Lokale ingrediënten

Op het menu, dat we voor deze dure tijden buitengewoon goedgeprijsd vinden, is vooral het borrelgedeelte onomwonden Spaans met hapjes als boquerones, gegrilde scheermessen, verschillende soorten Spaanse charcuterie en kazen en pimientos de padrón. De rest van de kaart doet een beetje modern-Scandinavisch aan, met tussengerechtmaat borden, veel lokale ingrediënten en gebruik van zelfgefermenteerde waar. Twee of drie gerechtjes per persoon is goed, zegt de ober. De wijnkaart is ook zeer uitgebreid, met natuurwijn uit Italië, Griekenland en natuurlijk Spanje en een flinke lijst oranje wijnen.

Van de barkaart kiezen we die gegrilde scheermessen (€ 10,50) en de beenmerg op toast (€ 9,80). De scheermessen, een gulle portie, zijn lekker aangemaakt met kervel, ingemaakte ui en een vinaigrette waarin wat anijslikeur is verwerkt. De beenmerg blijkt niet, zoals in de klassieke versie van dit gerecht, het daadwerkelijke cholesterolrijke merg dat je eventueel uit een bot kunt schrapen en over je brood kunt uitsmeren, maar warme gebonden saus die is gemaakt van beenmerg en eiwit waarin de vier kloeke, krokante stukken olijfolietoast kunnen worden gedoopt. Het is erg lekker, al vind ik beenmerg op toast wel echt iets anders dan beenmergsaus met toast.

De keuken beslist in welke volgorde de gerechten komen. Allereerst verschijnt de Hollandse fles (een leuke naam voor pijlinktvis uit de Noordzee) met gele biet, crème van zeewier en een groentebouillon (€ 15). De inktvis is mooi ingesneden, perfect gaar met een geschroeid, heel smakelijk, iets zwavelachtig korstje, en de zeewiercrème en zoet-aardse biet zijn er mooi bij bedacht. Hoewel de bouillon een flinke kom vol is, krijgen we vreemd genoeg geen lepel bij het gerecht – daar blijkt het restaurant niet echt aan te doen, want als ik er met een lollig bedoeld ork, ork, ork om vraag, krijgen we twee verschillende, afgeragde keukenlepels aangereikt. Nou ja, als je er maar mee schenpen kan: de bouillon is

het beste gerecht van de avond. Het kloeke stuk paddestoel is krokant, mals en hartig; er ligt een flinke knuistvol goedgebrande zonnebloempitjes bij, een luchtige, heerlijke saus van pompoen en koolzaadolie en een fijn frisbitter slaatje van fris e. Een afgewogen, geheel veganistisch gerecht met de ongecompliceerde, vlezige verrukkelijkheid van een ribeye met bearnaisesaus.



Eikhaas van de grill met saus van pompoen, koolzaadolie, sla en zonnebloempitjes. Beeld
Els Zweerink

Advertentie

We verbazen ons wel over de volgorde, want na deze toch behoorlijk hoofdgerecht-achtige gerechten krijgen we een stuk minder uitgesproken gerecht van gebraden koolrabi met olijvencr me en erwtjes (  13,50) – best aardig, maar een beetje vlak. De dagspecialiteit is langoustine, wederom met mergsaus, wat goedgeplaatste radijsjes en citroen (  14,50). Tot onze verbazing krijgen we vier knoepers van staarten die van buiten mooi

gulle portie te serveren voor deze prijs, wordt me toegefluisterd dat het Zuid-Afrikaanse exemplaren zijn die diepgevroren binnenkomen – neven van het chique Noorse zeekreeftje dus. De kwaliteit is niettemin prima.

Kokkelmayonaise

Dan is er mooi rosé gebraden en smakelijke duivenborst met kokkelmayonaise en poeder van cavolo nero (€ 17,50), opnieuw een leuk bedachte surf-and-turf-achtige situatie. Er ligt ook een gekonfijt pootje bij dat net te rauw is en een erg groot stuk bundelzwam. In de jus van duif zit onaangekondigde inktvisinkt waardoor hij pikzwart is. Ik blijf me verbazen over de prijzen die deze zaak voert – € 17,50 is echt niet veel voor zo'n gerecht – maar dit soort eigenzinnige samenstellingen met ongebruikelijke combinaties en presentatiekeuzes verdragen de slordigheden die we op dit bord tegenkomen eigenlijk niet. Bij een 'gewoon' duivenborstje met paddestoel en jus dat wat haastig in elkaar is gezet heb je als gast nog wel de nodige houvast, maar een borst met groen poeder, schelpenmayonaise, een grote zwam en een zwarte saus wordt, als het niet héél secuur is gemaakt, al snel gewoon een raar gerecht – dat is hier helaas een beetje aan de hand.



Advertentie

Als dessert krijgen we yoghurtroomijs, in een kommetje geserveerd op een grappige komkommer-mierikswortelgranita met een shot jenever (€ 9). Ik vind ijs op ijs, zeker in een kommetje met verder niks erbij dan sterke drank, wel een beetje alleen-maar-koud, maar beide ijssoorten en de combinatie zijn geslaagd. De baba met kamillekaramel, citroensorbet en olijfolie (€ 8,50) is wat dat betreft aangenamer: ook hier is het ijs trouwens prima in orde.

We vinden ñ een fijne plek, en er staat een eigenzinnig en ambitieus team te koken. Maar op drukke avonden zou net iets meer precisie de eigengereide gerechten nog beter uit de verf laten komen.

LEES OOK

Geselecteerd door de redactie



UIT ETEN

Hiske schuift met plezier aan bij het knettergezellige Spaanse barretje Berta



THUIS ETEN

De keukenwijsheid van Giel Kaagman: Surf & turf kan ook fantasievol en verfijnd



UIT ETEN

Apollonia is zowel in aankleding als in uitvoering pretentieloos, maar eenvoudigweg heerlijk



UIT ETEN

Het eten bij Hemel en Aarde is diepgravend en hemels, in een imponerende omgeving