

Lovende recensie van Dok2, zomer 2009,
in het 'Uit Magazine' behorend bij het Leidsch Dagblad

Over de Tong



Dok 2 Leiden

Verslaggevers Dirk Cornelissen en Sarah Hofman beoordelen om de beurt een eetgelegenheid in de regio. De criteria? Een lekkere maaltijd, een goede sfeer en een redelijke prijs.

Smullen op prachtig terras

Nog helemaal niet zo lang geleden aten we bij Dok 2. Maar toen regende het en geselden windvlaggen de Haarlemmerstraat. Dus waren we op de binnenkant aangewezen. Niet erg natuurlijk, maar de verleiding is, zeker als je geregeld langs het mooie terras rijdt, heel verleidelijk om Dok 2 nog eens te bezoeken. Maar nu aan de buitenkant.

Hoe ze het voor elkaar hebben gekregen - de gemeente Leiden is immers weinig scheutig als het om faciliteiten voor de horeca gaat - is een tweede, maar zeker is dat ze een prachtig

terras hebben op het Havenplein. Niet alleen qua ligging, maar zeker ook als het om de aankleding gaat.

Schotten tegen de wind, parasols, loungebanken, mooie bloembakken (voor een deel door de gemeente aan de

brugleuning gehangen), verwarmingselementen en een uitgiftebar, zodat het bedienend personeel een goed overzicht kan houden. Prima dus.

En als we op een avond in het blauwe uurtje, rond half tien, aankomen, is het helemaal geen probleem om nog een maaltijd te bestellen. „Ik zal even een kussentje op uw stoel leggen”, is de gastvrije mededeling. Ze zet ook nog een kaarsje op tafel.

Het is hier goed zitten met prachtig uitzicht op de Herengracht en het kruispunt van vaarwegen, waar van alle kanten bootjes door de gracht tuffen. Wie hier niet copieus wil dineren kan overigens tot sluitingstijd iets lekkers bij de borrel bestellen van de uitgebreide borrelkaart.

De formule van Dok 2 om alle gerechten zowel in klein als groot formaat aan te bieden, is gelukkig nog steeds niet gewijzigd. De Salade Teryaki (klein € 7,80) beviel vorige keer zo goed, dat mijn terrasgenoot deze opnieuw bestelt, ik neem de kleine Carpaccioshotel (€ 7,50), vooral omdat er Tête de Moine bij wordt beloofd. De dagvis Pangasius met gegrilde courgette en risotto (€ 15,25 groot) en de Eendenborst met calvadosjus en zomergroenten (klein € 9,25) zijn de keuzes voor het hoofdgerecht.

Bij de voorgerechten likken we bijna letterlijk onze borden af. Een werkelijk zalige teriyakisaus bij de lauwwarme salade van in sesamolie gewokte rundvleesreepjes, een prachtig gepresenteerde carpaccio met heerlijke balsamico-dressing, pijnboompitjes en natuurlijk die overzalige roosjes droge Tête de Moine, daar hadden we eigenlijk wel grote porties van kunnen bestellen. Temeer omdat de eendenborst wat tegenvalt (teveel vlieguren van de eend?), terwijl de vis overigens uitstekend van smaak is. En niet onbelangrijk: de eeuwige bak frites met mayonaise is hier vervangen door gebakken aardappeltjes in de schil bij de eend en de al genoemde risotto bij de vis.

Dat zouden er meer moeten doen. Een zomerse sorbet (€ 6,50) sluit de in alle opzichten geslaagde maaltijd af. Eenmaal thuis, ontdekken we op de website dat Dok 2 over een zonnepanel op het dak beschikt. Daarop kun je precies zien hoe het weer op het terras is, hoe laat de zon ondergaat etc. Prima initiatief.

Want als de zon schijnt, staat hij daar van 's ochtends vroeg (om elf uur gaat Dok 2 open) tot laat in de avond. En met die gasbranders is het bij Dok 2 eigenlijk al gauw terrasweer. Ook de prijs/kwaliteit verhouding is in evenwicht. Reden temeer om er nog eens te gaan lunchen, borrelen of dineren. Want ook bij de lunch serveren ze die overheerlijke salade teryaki en ze hebben een bol met carpaccio.

Het water loopt je al in de mond daar aan het water.

Dok 2, Havenplein 2, 2312 GZ Leiden, 071-5135986, www.dok2leiden.nl

menu

Carpaccio met pijnboompitjes, Tête de Moine en balsamicocrème

Eend met calvadosjus en zomergroenten

Sorbet met ijs, vruchtjes en slagroom

Tekst: Sarah Hofman Foto: Dick Hogewoning

8