



Kok Darko Geys serveert frietjes aan de gasten van De Leeuw van Vlaanderen.
Foto Peter van Trijen/Pix4Profs

Regio

⌚ 4 min.

De Leeuw van Vlaanderen, een geliefde pleisterplaats

DE KAART

FLORENCE IMANDT

Voor horden wandelaars, fietsers en wielrenners is De Leeuw van Vlaanderen in Zandvliet, net over de grens bij Ossendrecht, een bekende plek om te verpozen. Het is er ongedwongen, gezellig én lekker.

Florence Imandt

Zandvliet

Ooit was het een boerderij en sinds 1878 een herberg/café, waar landarbeiders na het werk halt hielden voor een borreltje. In de Eerste Wereldoorlog lag De Leeuw van Vlaanderen in niemandsland vlak bij de beruchte Dodendraad, geï-

soleerd van de rest van het dorp Zandvliet. Het café speelde toen een belangrijke rol in het door de Duitsers bezette België en het neutrale Nederland.

Tegenwoordig is het nog altijd een gezellig bruin café met klassieke toog en tegelvloer, uitgebreid met een restaurant waar je onder de oude balken of in de serre eenvoudig maar goed kunt eten. Zonder fratsen, maar wel smaakvol. En nog altijd komt de clientèle uit zowel België als Nederland, onder hen veel vaste gasten uit de buurt die er regelmatig komen bijkletsen.

In de keuken bepaalt de 28-jarige Darko Geys het culinaire aanbod van De Leeuw van Vlaanderen. Als 14-jarige begonnen als afwasser en na de nodige opleidingen nu fulltime kok. „Ik heb de keuken wat opgekrikt, in overleg met eigenaresse Lynn de Bruyn, die de zaak drie jaar geleden overnam. We werken met streekproducten, zoals groenten uit de buurt bijvoorbeeld en in het seizoen mosselen of wild."

Niks chics

De Leeuw van Vlaanderen wil een betaalbare kaart en niks chics, want 'da marcheert ier nie'. De keuken is bourgondisch te noemen met een aantal typisch Vlaamse gerechten, zoals vol-au-vent en witlof met hesp en kaassaus. De varkenswangetjes scharen we ook in die categorie en daar verheugt mijn tafelnoot zich erg op. Zelf ga ik qua hoofdgerecht voor de gamba's van de chef, een van de suggesties.

We worden niet teleurgesteld, want beide gerechten zijn erg smaakvol. De wangetjes worden in een rode wijnsaus met specerijen en peperkoek geserveerd en de enorm grote black tiger-gamba's zijn prima in de oven bereid in olie met onder meer knoflook en koriander. Aardappelkroketjes en friet erbij met mayo, allemaal lekker, zoals je dat in België vrijwel overal aantreft.

Ook de voorgerechten - na versgebakken brood met goede kruidenboter - maken ons blij, met name de garnaalcocktail die nu eens niet in een glas wordt gebracht, maar op een lestenen plateau met Nederlandse garnalen, sla en cocktailsaus afzonderlijk. Dat is prettig. De rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en balsamicosiroop, beleeft mijn gast van vanavond, een oudkok, als wat meer standaard. Maar 'gewoon goed'.

Dat geldt ook voor de bediening door enkele jongelui die vriendelijk en accuraat zijn. De professionaliteit van gastvrouw Lynn bleek al toen we deze zondagavond binnenstapten en onze reservering niet bleek doorgekomen. „Gaaf u maar even in het café zitten, dan breng ik u alvast de kaart en een drankje en dan maken we een tafel in orde voor u." Zo hoort het. En zo proeven we meteen de sfeer in het oude café, waar enkele mensen achter een pintje of trappist zitten te keuvelen.

Het chocoladecakeje gevuld met warme chocosaas (moelleux) en bolletje vanille-ijs valt als afsluiter goed, niet te veel, niet te zwaar, bourgondisch hoeft heus niet altijd te zeggen grote porties.

De bolletjes vanille-ijs met warme krieken worden ook nu weer afzonderlijk geserveerd en dat is fijn, ziet er in het koperen pannetje leuk uit bovendien. Niet huisgemaakt of zo, maar gewoon oké. De Leeuw van Vlaanderen is een aantrekkelijke aanlegplaats voor een ieder die houdt van gezelligheid en smaakvol eten zonder flauwekul.

Bij De Leeuw van Vlaanderen kun je lunchen, borrelen en dineren. Op de kaart staan veel bekende vleesgerechten als steak, spareribs, schnitzel, burgers en huisbereide goulash, maar ook scampi's, zalm en zeewolf. In de serre kun je tafelbarbecueën. De snack- en lunchkaart is groot met daarop natuurlijk wafels en ook pasta's, salades, soepen en broodjes. En er zijn diverse speciaalbieren van de tap.