

BODEGRAVEN

Bouw bijzonder complex woningen begonnen

In Weideveld is de bouw begonnen van een appartementencomplex dat uit 22 wooneenheden gaat bestaan. Hiervan bieden er negentien onderdak aan bewoners uit Bodegraven en omgeving die een verstandelijke beperking hebben. De drie resterende ruimten doen straks dienst als ontmoetingsplek.

Medio 2011 kunnen de bewoners hun appartement betrekken. Dat zal bestaan uit twee slaapkamers, een keukentje, eigen douche en een toilet.

Aan de bouw van de woonvoorziening is een lang voorbereidingstraject voorafgegaan. Ongeveer zes jaar geleden namen ouders het initiatief om te komen tot een woongroep met 24-uurs begeleiding voor jongeren met een verstandelijke beperking. De initiatiefnemers hebben zich verenigd in een stichting. Die kreeg de naam De Parrel (www.deparelbodegraven.nl).

Momenteel kan de stichting nog bewoners plaatsen. Die moeten zich wel aangetrokken voelen tot de protestants-christelijke identiteit van de woonvoorziening.

Op 15 juni krijgen de eerste bakstenen op feestelijke wijze een plaatsje. Die zullen qua kleur afwijken van de rest, zodat later altijd zichtbaar blijft welke stenen door de eerste bewoners zijn gelegd.

BODEGRAVEN

Extra lokaal Verhoeff Rollmanschool

De Bodegraafse Verhoeff Rollmanschool blijft groeien. Daarom heeft de basisschool opnieuw een extra lokaal nodig. De school in het centrum van het dorp heeft twaalf lokalen in gebruik, en op de bestaande locatie aan de Julianastraat is geen uitbreiding meer mogelijk.

Om toch meer kinderen te kunnen herbergen, wordt een tijdelijk huurlokaal geplaatst aan het Dronenpark. In deze wijk is ook de beoogde nieuwbouw van de school voorzien. Overigens zijn bij deze nieuwbouwplannen ook de Prinses Beatrixschool en Willibrord/Milandschool betrokken.

Voor de Verhoeff Rollmanschool moet de nieuwbouw straks definitief een einde maken aan het ruimtegebrek. Wanneer er ook werkelijk tot nieuwbouw wordt overgegaan, is nog niet bekend.

de gouden pollepel

HANS PFAUTH

Wet 'n Wild in Alphen

AD Groene Hart heeft een culinaire competitie: De Gouden Pollepel. Deze keer restaurant Wet 'n Wild in Alphen. Dat brandde in juni 2008 tot de grond toe af, maar is uit de as herrezen. Voor de keuken hoeven ze zich bij 'Wet' niet te schamen.



Glorieus uit as herrezen



Chef-kok Jan Sneller in restaurant Wet 'n Wild aan de Zegerplas in Alphen. FOTO MARTIN SHARROTT

Wet 'n Wild heeft een korte, maar roerige geschiedenis, met als onbetwist dieptepunt de brand die de horecagelegenheid twee jaar geleden in de as legde. Vorig jaar verrees aan de Zegerplas een geheel nieuw houten beachhouse.

Ook in het interieur is zo'n beetje alles van hout in overwegend lichte tinten. Olijfbomen vormen opvallende en smaakvolle blikvangers. Verder een witreren zitbank, een wand van bamboe, witte lantaarns en een open keuken. Achter de bar torent een wandbrede kast met flessen wodka en bubbeltjeswijn. In een licht verhoogd gedeelte staan ruwhouten tafels en blauwe stoelen. Loungebanken sieren de bovenverdieping.

Grote raampartijen aan twee zijden bieden zicht op de water-ski- en wakeboardbaan.

De dinerkaart omvat drie sala-

des, twee soepen, drie voorgerechten, zeven hoofdgerechten, twee pasta's en vijf desserts. De eerste keuze valt op loempia's van geitenkaas met sesamdressing (€9,50). Het deeg is knapperig, de vulling heerlijk met kaas, gedroogde tomaat en noten. De chef-kok komt melden dat mijn tafelenoot de eerste is die dit vegetarische gerecht bestelt. Hij vertelt spontaan alles over de bereidingswijze en wil weten hoe zij het vindt. Duidelijk een man met hart voor zijn vak.

De salade van krab en rivierkreeftjes met sjalot en komkommer is rijkelijk besprenkeld met limoenmayonaise (€9,50). Die geeft een geslaagd friszuur accent. Simpel maar lekker.

De kalfsribeye (€15,50) is mooi rood gegrild. Erbij heerlijke rode-wijnsaus, gebakken rosevalaard-

appelen en beetgare groenten. De afgelopen winter was in Wet 'n Wild bij wijze van experiment een restaurant gevestigd met 'chicken piri' als hoofdattractie. Uit nieuwsgierigheid bestel ik dit gerecht (€12,50) met pittig gekruide twisterfrites en gemengde salade met ansjovis, tomaat, komkommer, pijnboompitten en croutons. Het is een beetje vet, maar verder is er niets op aan te merken.

Zeer geslaagd is de heerlijk warme brownie van donkere chocolade (€4,80) in combinatie met kokosmousse. De toplaag van de crème brûlée (€4,80) is niet warm zoals het hoort. De smaak is oké, evenals de bijgaande rode bes, frambozen, aardbeien en zoe-tegelei van rode vruchten.

De rekening van €80,40 is de laagste van het seizoen.

ant.	Omschrijving	Prijs	EUR	EUR
2	Koffie	2,00	4,00	
4	Mitte wijn	2,80	11,20	
2	Rode wijn	2,80	5,60	
1	Grand Harnier	3,00	3,00	
1	Salade krab	9,50	9,50	
1	Brownie taart	4,80	4,80	
1	Loempia geitenk	9,50	9,50	
1	Ribeye	15,50	15,50	
1	Chicken piri	12,50	12,50	
1	Crème brûlée	4,80	4,80	
TOTAAL			EUR	80,40

excl. BTW
8,00% 57,17

EINDSCORE

8+

BEOORDELING

VOORGERECHT	8,5
HOOFDGERECHT	8,0
NAGERECHT	8,0
BEDIENING	8,0
SFEER	8,5
PRIJS-KWALITEIT (telt dubbel)	8,5

PRAKTISCH

Adres: Sportlaan 5, Alphen, telefoon 0172-472412.
Website: www.wetnwild.nl.
Geopend: april, mei en september woensdag t/m vrijdag vanaf 15.00 uur, zaterdag en zondag vanaf 12.00 uur, juni ook maandag en dinsdag vanaf 15.00 uur, juli en augustus door de week geopend vanaf 12.00 uur, in het weekend vanaf 11.00 uur.
Prijzen: glas huiswijn €2,80, voorgerechten €9,50, hoofdgerechten vanaf €12,50, nagerechten vanaf €4,80.
Bijzonderheden: terras aan het meer, sportieve groeps- en vergaderarrangementen.
Betalen: contant, chip, pin, Visa, Mastercard, Amex en Diners Club.

STAND

1	inTenz	9-
	Rijnsaterwoude	
	Thuis	9-
	Waddinxveen	
3	De Smidse	8,5
	Woerden	
	De Mallemlen	8,5
	Gouda	
	De Schans	8,5
	Montfoort	
	De Duldalf	8,5
	Woerden	
	Dochters	8,5
	Zevenhoven	

Restaurant t Haasje

Sterk in ons Surprisemenu, uitgebreid High Tea-buffet en Kookcursus

Bekijk onze site bij "acties".

kijk op www.t-haasje.nl of bel (071) 341 47 30

Restaurant Chique!

Nu ook The Lounge in Chique!

Mooie hapjes, mooie prijsjes

The Art of Food

Hoofdstraat 151
Alphen aan den Rijn
0172 51 50 16
www.restaurantchique.nl

De Markies

RESTAURANT

Voor lunch of diner Zakelijk of privé

Valk Bouwmanlaan 61
3446 GG Woerden
Telefoon 0348 - 43 13 99
www.restaurantdemarkies.nl

Lunch van ma t/m vrijdag van 12.00 tot 15.00 uur.
Diner van ma t/m zat vanaf 17.00 uur.
Zondag gesloten.

Van dinsdag tot en met donderdag
Twee drie gangen menu's voor € 50,00
Onder vermelding van het AD menu
De nummer twee van 2008

Jean Marie
RESTAURANT

Oudebrugweg 4 2808 NP
Gouda 0182-516262
www.jean-marie.nl

de Schans

Culinair trefpunt tussen Montfoort en Oudewater

Menu Willeskop, 3 gangen € 34,00

Deze maand, bij inlevering van deze advertentie, krijgt u een fles huiswijn (wit, rood of rosé) mee naar huis. (I.s.m. een menu voor 2 pers.)

Lilian en Ries Verburgt
www.restaurantdeschans.nl
info@restdeschans.nl
reserveren ☎ 0348 562309
Willeskop 87, 3417 MC Montfoort
Donderdag t/m Maandag geopend.