

TEKST JACQUES HERMUS

# Buiten de deur

## Vlees en bier bij de honden

**T**he Dog's Bollocks - het is niet meteen een en al smakelijkheid als je je tent 'hondenballen' noemt. Maar het schijnt ook nog een uitdrukking te zijn van kwaliteit. „Als een hond de hele tijd aan zijn ballen likt, moeten die wel lekker zijn.” Enfin, we geloven het wel, de naamgeving die enigszins studentikoos aandoet. Wat weer past bij de omgeving: het Academiegebouw staat om de hoek.

Ruim dertien jaar geleden begon deze eettrubriek op dit plekje aan de Groningse Oude Boteringestraat. Gauchos zat er toen, een Argentijns vleesrestaurant. Nu doen ze bij The Dog's Bollocks nog steeds aan vlees. En aan bier. Ze hebben er 140 bieren, uit verschillende streken van de wereld. Hermus herkent de Mooie Nel van Jopen, een speciaalbiertje uit zijn stad Haarlem, maar die is net even uitverkocht. De dame van de bediening kan meteen alternatieven aanraden, de bierlijst zit blijkbaar in haar hoofd. Het wordt voor Hermus een Poperings Hommelbier (4,80 euro), goudblond bier van hoge gisting en een pittige 7,5 procent alcohol.

Met het glas aan de mond - Co heeft een Affligem (3,90 euro) - kijken we eens rond. The Dog's Bollocks heeft iets van een mengeling van een Engelse Pub, een Amerikaanse bar - type Cheers - en een Nederlands grandcafé. Veel houtwerk, balustrades, wat trapjes, hoge tafels, lage tafels, tv's aan de muur voor sportwedstrijden. Een man die rechtstreeks van kantoor lijkt te komen eet een burger aan de bar, een aangeschoten Amerikaanse roept hem af en toe wat toe. Een jong stelletje zit aan de verhoogde zicthtafeltjes aan de straatkant, studenten lopen binnen en zijgen met een biertje neer voor het grote voetbalscherm. Muziek beweegt zich rond popklassiekers als die van The Police tot J.J. Cale. We voelen ons wel thuis.

Hermus waagt zich aan de *Shrimp cocktail with Mofongo's Distillery Jamaican Aged Rum cocktail sauce* (7,50 euro). De garnalencocktail komt in een bierglas en de garnalen

in een ondanks de rum verrassend verfrissende saus, waarbij plakjes peer en rucola voor een mooi smaak- en textuurcontrast zorgen. Hermus volgt trouw het bieradvies van de bediening, de Raging Bitch (de naam van het bier dan, niet van de bediening). Voor kenners: een Indian Pale Ale (IPA), Belgian Style. Met bittertjes, wat karamel en een alcoholpercentage van 8,3 procent (en

“DIE DAME KOMT ER WEL, HEBBEN HERMUS & CO BESLOTEN

een prijs van 5 euro) misschien een beetje aan de straffe kant voor de garnalen, maar à la.

Co neemt het Amerikaanse barfood par excellence, de *quesadilla's, flat bread with melted cheese, tomato, spring onion, coriander and bell pepper with aioli* (5,50). De 'bell pepper' - bij ons bekend als paprika - lijkt evenwel vervangen door de veel pittiger jalapeño-peper en dat verrast Co. „Maar de smaak en balans is wel goed”, meent ze terwijl ze haar tong blust met de Mannenliefde van brouwerij Oedipus (4,90 euro), een bovengistend bier dat gebrouwen wordt met szechuanpeper (!) en citroengras.

Voor het hoofdgerecht gaat ze iets lokaler met *Oet Grunn (Regional speciality), Burger with 'silver siepels', Grunneger mosterd, Picalily en tapenade van metworst* (12,50 euro). „Te zout”, is haar eerste oordeel, maar dat moeten we verder met een korreltje zout nemen. „Komt natuurlijk van die tapenade van metworst. Maar wat een mooie constructie, wat een leuke burger.” Naast de zilveruitjes komt een salade met rucola, komkommer, gegrilde aubergines en tomaat. En beste frietjes met een lekker zure mayonaise.

Vlees troef in deze hondentent, dus kiest Hermus *The Dog's Steak, 220 gr Irish beef rumpsteak served with dark beer gravy sauce, roast veg and fries* (16,50 euro). Voor dat bedrag verwacht hij niet al te veel, maar op zijn bord - in dit geval een enorme houten plank - komt een bijzonder sappig stuk vlees, mooi rood gebakken en lekker mals. Grof geroosterde groenten (paprika, ui, aubergine) geven het geheel een rustiek karakter, samen met de frieten. De complimenten voor de gerechten worden op elegante wijze geïncasseerd door de bediening, die met een gemak door de zaak zwiert, de tijd neemt voor een praatje als er ruimte is en snel handelt als het nodig is.

Hermus lust nog wel wat vandaag, en zijn begerige oog valt op de *home made cheese cake with chocolate and biscuits* (5,50 euro). Daar wacht hem een lichte teleurstelling: in een groot bierglas wordt een soort double cream geserveerd bovenop brokjes van chocolade en karamel. Daaronder nog wat vochtige biscuitkrumels. „Leuk gevonden, maar dit is geen cheese cake. Die moet samenhang hebben.”

Ook Co heeft wat bedenkingen: haar *home made brownie with chocolate, bacon and stout, served with a ball of vanilla ice cream* (6,50 euro) heeft een mooie smaak, maar de brosse plakjes gebakken bacon gaan een textuurbotsing aan met de lichtvochtige chocoladebrownie. „Ook een beetje een grapje, denk ik.” Maar we zijn uiterst coulant: The Dog's Bollocks mag dan niet een *sophisticated* tent zijn, je kunt er best een eetavondje vertoeven. En oh ja, als u straks geholpen wil worden door de dame van de bediening, die is er dan misschien niet meer. Ze gaat op wereldreis en daarna ziet ze wel - maar die dame komt er wel, hebben Hermus & Co besloten.



Voor Buiten de Deur bezoekt recensent Jacques Hermus restaurants in Noord-Nederland. Hij wordt vergezeld door Co - een wisselende eetpartner. De bezoeken zijn onaanbevolen, de recensie is een momentopname.

THE DOG'S BOLLOCKS	
OUDE BOTERINGESTRAAT 17	
9712 GC GRONINGEN	
TEL: 050 - 2308403	
WWW.THEDOGSBOLLOCKS.NL	
Subtotaal rekening	
Tafel #1	
1 x Cabernet Sauvignon	€ 3,50
1 x Killchonan	€ 5,50
1 x Affligem	€ 3,90
1 x Raging Bitch	€ 5,00
2 x Mannenliefde	€ 9,80
1 x 3 COURSE	€ 24,00
1 x 3 COURSE	€ 21,00
1 x Open Dranken Hoop	€ 4,80
<b>Totaal</b>	<b>€ 77,50</b>
Btw laag	€ 2,55
Btw hoop	€ 5,64
22:17 8/12/2014 17 Manager 1	9016
Aantal artikelen : 9	
Bon-/Rek.nr. : 17 (sub: )	
U bent geholpen door Manager 1.	
Bedankt voor uw bezoek	
Graag tot een volgende keer.	

The Dog's Bollocks  
Oude Boteringestraat 17  
Groningen  
050-2308403  
www.thedogsbollocks.nl