



Vegetarisch Gent mag weer tevreden zijn met een nieuwe aanwinst. Zo ergens tussen Dampoort en het Baudelopark ligt aan het water een pas gerenoveerde vrachtboot. Vroeger werd die door de Belgische binnenwateren getrokken door paarden, maar momenteel is hij omgevormd tot een gezellig restaurant, waar je kan proeven van de wereldkeuken met een klassieke Franse benadering. Als je plaatsneemt aan een tafeltje aan de vensters ligt het waterniveau op ooghoogte. Met een beetje geluk zie je iemand in een kajak voorbijploeteren of komt één of andere watervogel kijken wat je op je bord hebt liggen.

Wij huiveren van een kaart met 101 gerechten, omdat we liever met verse ingrediënten bediend worden - dank u wel merci. Het menu hier is dus veelbelovend: er is slechts keuze tussen twee voor- en hoofdgerechten, zowel vegetarisch als met vlees of vis. De – overigens niet overdreven vriendelijke – bediening komt ons ietwat stamelend ook nog een suggestie voorstellen: iets met een dagverse vis in z'n eigen velletje... We laten haar rustig haar verhaal doen om vervolgens onze veggie keuze mee te delen: voor mij de falafel met daikonslaatje en voor mijn disgenoot de toast champignon met tofu en ketjap als voorgerecht. Hoewel hier wel voor cliché gerechten gekozen werd, viel de eigenzinnige interpretatie ervan op: de twee jonge koks, nog niet zo lang geleden afgestudeerd aan de kokschool Ter Duinen, wisten er op een verrassende manier hun eigen draai aan te geven. Als hoofdgerecht namen we goede maar niet overdreven spectaculaire groentecurry, die smaakte zoals een curry hoort te smaken. De huiswijn was prima en vermeld mag worden dat ons tijdens het wachten brood met een overheerlijke tapenade werd aangeboden. We betaalden elk 30 euro voor de twee gerechten met wijn.

De kaart verandert elke maand, dus de kans is groot dat men voor u iets anders zal bedenken. Maar ons buikgevoel zegt dat het ongetwijfeld de moeite zal zijn!

Dit interview werd gepubliceerd in [EVA Magazine 20](#).