

HOTEL
Old Dutch



RESTAURANT
le Pompadour

Voorgerechten

Gebonden **Aspergesoep** afgemaakt met een liason en bieslook
acht euro en vijftig cent

Wijntip > Pinot Grigio

Asperges en Ibericoham
vergezeld van coquilles en een bearnaise saus
tweënentwintig euro en vijftig cent

Wijntip > Barbera d'Alba Casetta

Hoofdgerechten

Gebakken kalfsribeye met asperges
en een bearnaisesaus
vierendertig euro en vijftig cent

Wijntip > Chenin Blanc

Gebakken heilbot met een asperge risotto
vierendertig euro en vijftig cent

Wijntip > Stadlmann Grüner Veltliner

Gestooftde paling
op Volendammer wijze met een krokant korstje
met 'butter & eek'
veertig euro

