



HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLENDAM

Restaurant
le Pompadour



Volendam & Vis

Wie een bezoek brengt aan Volendam kan eigenlijk niet vertrekken zonder een van de Volendammer visspecialiteiten geproefd te hebben.

Ooit was de Volendammer visserijvloot de grootste van de Zuiderzee. De Volendamers visten onder andere op Spiering, Zuiderzeeharing, Snoekbaars en Paling.

Met de afsluiting van de Zuiderzee en de teruglopende visopbrengst zijn deze hoogtijdagen voorbij, maar de liefde voor vis is gelukkig altijd gebleven.

Dat is ook terug te zien in ons restaurant. Op onze kaart vindt u traditionele Volendammer visgerechten. Daarnaast serveren wij diverse stukken vlees en vegetarische gerechten en hebben wij voor elk gerecht een bijpassende wijn.

Laat u verrassen en geniet van het unieke uitzicht over de haven en het IJsselmeer.



Koude Voorgerechten

Carpaccio van Ossenhaas – veertien euro en vijftig cent

Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto en kruidendressing
Wijntip – Merlot Corvina Veneto

Carpaccio van Knolselderij – veertien euro en vijftig cent

Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto en kruidendressing
Wijntip – Sauvignon Blanc ‘Runner Duck’

Gerookte IJsselmeerpaling – tweëntwintig euro

Geserveerd met toast
Wijntip – Chardonnay ‘3rd Generation’

Chef's Special

Volendammer Hors-d'Oeuvre – tweëntwintig euro en vijftig cent

Met gerookte IJsselmeerpaling, Hollandse garnalen, gerookte zalm, toast en huisgemaakte cocktailsaus
Wijntip – Viognier 'Terroir de Collines'

Cocktail gemaakt van Rode Zalm– vijftien euro

Geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus
Wijntip – Verdejo ‘Homenaje’

Gerookte Zalm– achttien euro en vijftig cent

Met soja, wasabi, rode ui en kappertjes
Wijntip – Chardonnay ‘3rd Generation’

Hollandse Garnalencocktail – eenentwintig euro

Geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus
Wijntip – Sauvignon Blanc ‘Menetou-Salon’

*Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter.
Voor allergeneninformatie vraag onze medewerkers.*

Warme Voorgerechten

Gebonden Tomatensoep – acht euro

Met stukjes kip, room, bieslook en croutons

Wijntip – Pinot Grigio ‘Annelise’

Uiensoep – zeven euro en vijftig cent

Met toast gegratineerd met Parmezaanse kaas en rozemarijn

Wijntip – Grüner Veltliner ‘Stadlmann’

Gebonden Vissoep – tien euro

Met Hollandse garnalen, mosselen en zalm

Wijntip – Grenache Cinsault ‘PEY BLANC N°1 Rosé’

Chef's Special

Gamba's gebakken in kruidenboter – zeventien euro

Met op een bedje van Chinese groenten

Wijntip – Sauvignon Blanc ‘Runner Duck’

Salade met gebakken Paddenstoelen – zestien euro en vijftig

Met zongedroogde tomaten en basilicum dressing

Wijntip – Grüner Veltliner ‘Stadlmann’

Gebakken Oesters – drieëntwintig euro en vijftig cent

6 stuks waarvan 4 met kruiden, prei en spek en 2 op Oosterse wijze

Wijntip – Sauvignon Blanc ‘Menetou-Salon’

Gegrilde Kippendijen ‘Sichuan’ – vijftien euro en vijftig

Met groente in Tausisau en rijst

Wijntip – Malbec Reserve ‘Holy Cow’

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter.

Voor allergeneninformatie vraag onze medewerkers.

HOTEL
Old Dutch


It's Wine
VOLLENDAM

le Pompadour

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten, patat en gebakken aardappelen. Het saladebuffet staat voor u klaar. Voor allergeneninformatie vraag onze medewerkers.

Runder Tournedos – *negenendertig euro en vijftig cent*
Grassfed 180 gram, met een saus naar keuze

Chateaubriand – *zevenenzeventig euro (voor 2 personen)*
± 500 gram, geserveerd met stroganoff garnituur en saus naar keuze.
voor de vleesliefhebber

Chef's Special

Tournedos 'Pompadour' – *eenenveertig euro en vijftig cent*
Stukjes ossenhaas, gamba's, roerbakgroenten in een Tausisau en rijst
Voor de liefhebber van de Aziatische keuken
Wijntip – Shiraz 'Lignum Vitus'

Runder Zijlende Biefstuk – *zevenentwintig euro*
Grassfed 180 gram, met een saus naar keuze

Gebakken Varkenshaas – *zesentwintig euro en vijftig cent*
250 gram, met een saus naar keuze

Wokgroenten en gekruide reepjes 'Sichuan' – *twintig euro en vijftig cent*
In Tausisau en rijst
Wijntip – Malbec Reserve 'Holy Cow'

Sauzen:

- Naturel
- Pepersaus
- Stroganoffsau
- Bearnaisesau
- Champignonroomsau

Wijntip: de wijntip is afhankelijk van de saus:

Barbera d'Alba Piemonte
Siglo Rioja Gran Reserva
Malbec Reserve 'Holy Cow'
Merlot Corvina Veneto
Viognier 'Terroir de Collines' (Wit) of
Sangiovese 'Leonardo da Vinci' (Rood)

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten, patat en gebakken aardappelen. Het saladebuffet staat voor u klaar. Voor allergeneninformatie vraag onze medewerkers.

Gestoofde Kabeljauwhaas – vijftig euro

Met een grove mosterdsaus
Wijntip – Chardonnay ‘Substance’

Gebakken Kabeljauwhaas – vijftig euro

Met Chinese bami en een Kyotosaus (zoet/pittig)
Wijntip – Grüner Veltliner ‘Stadlmann’

Gebakken Tong ‘à la Pompadour’ – vijfenveertig euro

In roomboter gebakken, met gebakken verse vruchten
Wijntip – Sauvignon Blanc ‘Menetou-Salon’

Chef’s Special

Gebakken Tong Volendammer wijze – drieënveertig euro

In roomboter gebakken, met een typische Volendammer saus ‘Butter en Eek’
Wijntip – Chardonnay ‘Substance’

Tong Gekookt – drieënveertig euro

met een typische Volendammer saus ‘Butter en Eek’
Wijntip – Sauvignon Blanc ‘Menetou-Salon’



Tagliatelle met asperges – drieëntwintig euro

Geserveerd met rucola, pijnboompitjes, tomaten en gefrituurde paprika
Wijntip – Gruner Veltliner

Kindermenu

tot 12 jaar

Voorgerecht

Gebonden Tomatensoep – zes euro

Hoofdgerechten

2 kroketten met patat en appelmoes – tien euro

2 frikandellen met patat en appelmoes – tien euro

Kipnuggets met patat en appelmoes – tien euro

Kibbeling met patat en appelmoes – dertien euro en vijftig cent

Dessert

Kinderbeker gevuld met vanille-ijs – vijf euro

HOTEL
Old Dutch


It's Wine
VOLLENDAM

le Pompadour

Desserts

Dame Blanche – acht euro en vijftig

Coupe van vanille bourbon roomijs, warme chocoladesaus en slagroom

Mango Mania – acht euro en vijftig

Mango sorbetijs afgewerkt met een spiegel van mango, chocolade decoratie, mangosaus en slagroom

Crème Brûlée – acht euro en vijftig

Zachte vanillecrème met een laagje gebrande suiker, vanille-ijs en slagroom

Moelleux au chocolate – negen euro

Lauw warm chocolade taartje met zachte binnenkant, vanille-ijs en slagroom

Tartuffo Amaretto – acht euro en vijftig

Amaretto-ijs met een kern van chocolade-ijs, amaretto stukjes en slagroom

Wisselende taartpunt – acht euro en vijftig

Vraag onze medewerkers naar de taart van de maand, met vanille-ijs en slagroom

Kinderijsje – zes euro

Een ijsbeker gevuld met vanille-ijs

