

Voorgerecht

Ibericoham met asperges, coquilles en bearnaisesaus

tweëntwintig euro en vijftig cent

Wijntip – Viognier Fortant

Gerookte zalm met asperges en hollandaisesaus

twintig euro

Wijntip – Menetou Salon

Gebonden Aspergesoep

negen euro en vijftig cent

Wijntip – Gruner Veltliner Stadlmann

Hoofdgerechten

Gebakken schelvisfilet met asperges

met een krokantje van serrano en dragon

geserveerd met een kerrie-hollandaisesaus en chorizo olie

zesendertig euro en vijftig cent

Wijntip – Chenin Blanc Johanna Brandt Spioenkop

Iberico Frenched Racks met asperges

geserveerd met een mediterrane rub en paarse zoete aardappelchips

vijfendertig euro en vijftig cent

Wijntip – Pinot Noir Babich winemakers reserve



HOTEL
Old Dutch


It's Wine
VOLENDAM

le Pompadour

Starters

Iberico ham with asparagus, scallops, and Béarnaise sauce

Twenty-two euros and fifty cents

Wine suggestion – Viognier Fortant

Smoked salmon with asparagus and Hollandaise sauce

Twenty euros

Wine suggestion – Menetou Salon

Cream of asparagus soup

Nine euros and fifty cents

Wine suggestion – Gruner Veltliner Stadlmann

Main Courses

Pan-seared haddock fillet with asparagus

with a crispy serrano crumble and tarragon
served with a curry Hollandaise sauce and chorizo oil

Thirty-six euros and fifty cents

Wine suggestion – Chenin Blanc Johanna Brandt Spioenkop

Iberico frenched racks with asparagus

served with a Mediterranean rub and purple sweet potato chips

Thirty-five euros and fifty cents

Wine suggestion – Pinot Noir Babich winemakers reserve

