
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 – Grüner 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

West Country Lamsfilet

met asperges en een honing-thijm saus
tweëndertig euro en vijftig cent

Wijntip – Pinot noir Marlborough



HOTEL
Old Dutch



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

Creamy 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

West Country lamb fillet

with asparagus and a honey-thyme sauce

Thirty-two euros and fifty cents.

Wine suggestion – Chenin Blanc Johanna Brandt Spioenkop

