

Voorgerecht

Rokerige ossenworst tartaar

met een kwartelei

achtien euro en vijftig cent

Wijntip – Pey Blanc Rosé

Hoofdgerechten

Gebakken schelvisfilet

met een krokantje van serrano en dragon

geserveerd met een kerrie-hollandaisesaus en chorizo olie

negenentwintig euro en vijftig cent

Wijntip – Viognier Fortant

Parelhoen Suprême

geserveerd met een truffel risotto en truffel room

negen en twintig euro en vijftig cent

Wijntip – Pinot Noir



HOTEL
Old Dutch


It's Wine
VOLENDAM

le Pompadour

Starters

Smoky ox sausage tartare
with quail egg

€ 18,50

Wine paring – Pey Blanc Rosé

Maincourses

Fried haddock filet

with a crispy breadding of serrano and tarragon
served with a curry hollandaise sauce and chorizo oil

€ 29,50

Wine paring – Viognier Fortant

Guinea fowl supreme

served with truffle risotto and truffle cream

€ 29,50

Wine paring – Pinot Noir

