

HOTEL
Old Dutch



le Pontfardour

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 zalmfilet geserveerd met tagliatelle en asperges

eenendertig euro en vijftig cent

Wijntip – Grüner Veltliner Stadlman

West Country Lamsfilet

met asperges en een honing-thijm saus

tweëndertig euro en vijftig cent

Wijntip – Pinot noir Marlborough



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

Creamy asparagus soup

Nine euros and fifty cents

Wine suggestion – Gruner Veltliner Stadlmann

Main Courses

Pan-seared salmon filet with tagliatelle and asparagus

Thirty-one euros and fifty cents

Wine suggestion – Grüner Veltliner Stadlman

West Country lamb fillet

with asparagus and a honey-thyme sauce

Thirty-two euros and fifty cents.

Wine suggestion – Pinot noir Marlborough

