

HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLENDAM

RESTAURANT
le Pompadour

Restaurant Le Pompadour ontleent zijn naam aan madame De Pompadour,
de maîtresse van de Franse koning Louis XV.

Zo verleidelijk als deze dame voor de koning was, zo verleidelijk zijn de
specialiteiten die onze culinaire brigade voor u op tafel tovert.

Ons restaurant is gelegen aan de haven van Volendam. Vanuit ons hotel heeft u
zicht op de haven van Volendam en kijkt u over het IJsselmeer.



Koude voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas,
vergezeld van rucola, Parmezaanse kaas,
pijnboompitten, pesto
en een kruidendressing
dertien euro en vijftig cent

Wijntip > Merlot Corvina

Gerookte IJsselmeerpaling,
geserveerd met toast
achttien euro

Wijntip > Chardonnay 3rd generation

Handgepelde Hollandse garnalencocktail
geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus
zeventien euro en vijftig

Wijntip > Menetou-Salon

Cocktail gemaakt van rode zalm
geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus
dertien euro en vijftig cent

Wijntip > Verdejo Homenaje

Hors d' Oeuvre
met handgepelde Hollandse garnalen,
gerookte IJsselmeerpaling,
rode zalm en gerookte zalm
achttien euro en vijftig cent

Wijntip > Viognier terroir altitude

Gerookte zalm
met soja, wasabi, rode ui
en kappertjes
vijftien euro en vijftig cent

Wijntip > Chardonnay 3rd generation

✓ **Carpaccio van knolselderij,**
vergezeld van rucola, Parmezaanse kaas,
pijnboompitten,
en een kruidendressing
dertien euro en vijftig cent

Wijntip > Sauvignon Blanc 'Runner Duck'



Alle voorgerechten worden geserveerd
met brood en kruidenboter

Warme voorgerechten

Gebonden tomatensoep met room,
bieslook, stukjes kip en croutons
zes euro en vijftig cent

Wijntip > Pinot Grigio Annelise

✓ **Uiensoep** met rozemarijn,
gegratineerd met Parmezaanse kaas
zes euro

Wijntip > Stadlmann Grüner Veltliner

Gebonden vissoep gevuld met
Hollandse garnalen, mosselen en zalm
negen euro

Wijntip > Domaine Pey Blanc Rosé

Gebakken oesters
6 stuks waarvan 4 geserveerd met
kruiden, prei en spek en 2 geserveerd
op Oosterse wijze
negentien euro en vijftig cent

Wijntip > Menetou-Salon Loire

Coquilles

op een bedje van wilde spinazie, met bearnaisesaus
en spekjes
vijftien euro en vijftig cent

Wijntip > Viognier terroir altitude

Kippendijen gegrild op Sichuan wijze met
groenten in tausisaus geserveerd met rijst
dertien euro en vijftig cent

Wijntip > "Holy Cow"
Malbec Reserve

✓ **Salade met gebakken paddestoelen,**
zongedroogde tomaten
en een basilicum dressing
veertien euro

Wijntip > Stadlmann
Grüner Veltliner

Gamba's, gebakken in kruidenboter
op een bedje van Chinese groenten
veertien euro en vijftig cent

Wijntip > Runner Duck Sauvignon
Blanc Stellenbosch



Alle voorgerechten worden geserveerd
met brood en kruidenboter

Ons Vlees

Iers rundvlees

Rundvlees van hoge kwaliteit dat afkomstig is van constante vleesrassen met een optimale smaak en fijne structuur.

Biologische kenmerken; kleine groepen dieren worden gevoed op grote oppervlaktes land.

De ossenhaas

De ossenhaas is een deel van de lende (rug) van het rund. Deze spier, de musculus psoas major, ligt op de lendenwervels, in de buikholte en loopt via het bekken door tot het bovenbeen bij de heup.

Het heeft een fijne structuur en vrijwel geen vet of bindweefsel; dit maakt het dan ook het meest malse vlees van het rund.

Het vleesdeel wordt nog opgesplitst in vier delen:

de kop van de haas, het middenstuk, de punt en de (niet eetbare) ketting van de ossenhaas.

De kop staat ook bekend als chateaubriand (als er een dubbele portie van gesneden wordt), het middenstuk in een enkele portie als tournedos en het staartstuk als filet mignon indien deze in hapklare brokken zijn verdeeld.

Als de lende niet gesplitst wordt en de entrecote (dunne lende) en ossenhaas nog via de lendenwervel aan elkaar verbonden zijn, spreekt men van een T-bonesteak.

Varkenshaas

Varkenshaas is de meest malse spier van het varken, die zich in de rug van een varken bevindt.

Het is een schuin toelopend stukje vlees. Hij bestaat uit een kop, een dik gedeelte en een relatief dun uiteinde.



Alle vleessoorten kunnen ook gegrild worden voor u en worden dan geserveerd met kruidenboter.

Het saladebuffet met een keur van verse producten staat voor u klaar. Bij al onze hoofdgerechten worden groenten en diverse aardappelen geserveerd.

Hoofdgerechten

Rundvlees

Runder Tournedos
Grassfed Irish Prime 180 gram
met een saus naar keuze
zevenendertig euro en vijftig cent

Tournedos Pompadour
stukjes ossenhaas, gamba's en
roerbakgroenten in een tausisau
geserveerd met rijst
Voor de liefhebber van de oosterse keuken
achtendertig euro en vijftig cent

Wijntip > Shiraz (Ripasso)
Nugan Estate Australië

Runder zijlende biefstuk
Grassfed Irish Prime 180 gram
met een saus naar keuze
vijfentwintig euro

Cote de Boeuff Double Dutch ±650 gram
Exclusive Quality Speciaal
geserveerd met verschillende soorten zout
en 1 saus naar keuze. Voor de vleesliefhebber
drieënveertig euro en vijftig cent

Varkensvlees

Varkenshaas 250 gram
met een saus naar keuze
vierentwintig euro en vijftig cent

Keuze uit deze sauzen:
Stroganoffsaus,

Bearnaisesaus,

Champignonroomsaus,

Pepersaus

Wijntip

De wijntip bij het vlees hangt af van de
saus die u erbij kiest.

Naturel: Barbera d'Alba

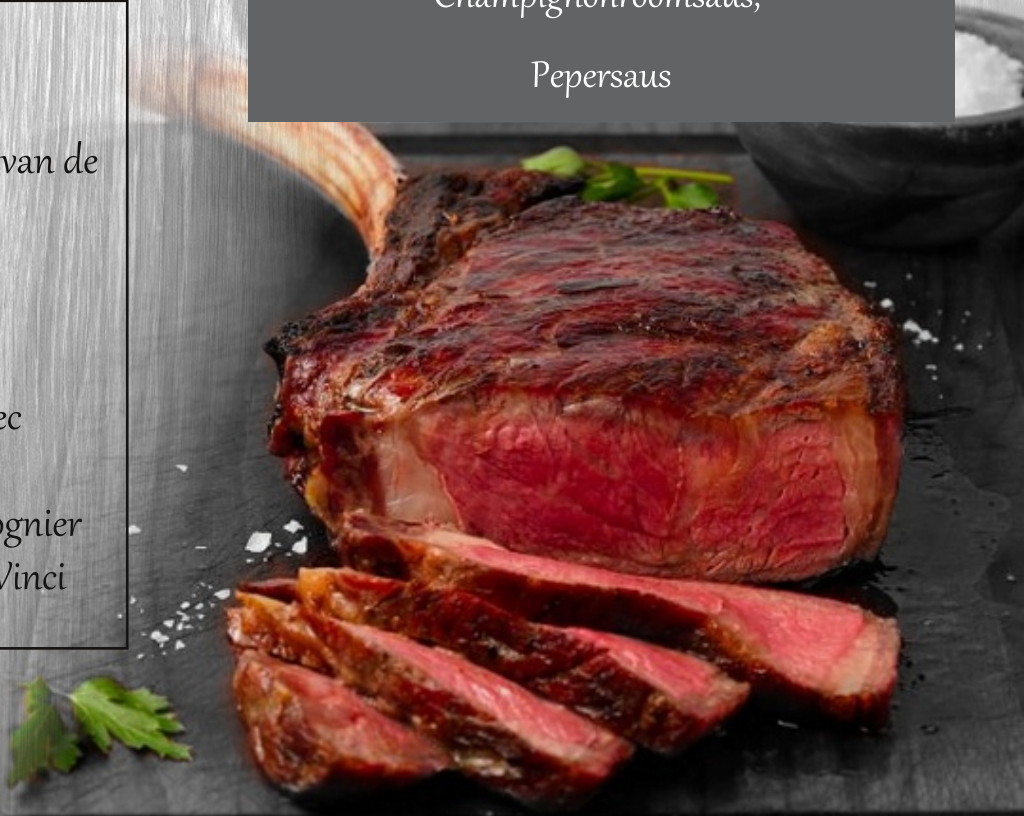
Pepersaus: Cabernet Sauvignon

Stroganoffsaus: Holy Cow Malbec

Bearnaisesaus: Merlot Corvina

Champignonroomsaus: Wit: Viognier

Rood: Sangiovese Leonardo Da Vinci



Hoofdgerechten

Visgerechten

Gestoofde kabeljauwhaas
met een grove mosterdsaus
achtentwintig euro en vijftig cent

Wijntip > Chardonnay Substance
Washington

Gebakken kabeljauwhaas
met Chinese bami en een kyotosaus
(zoet/pittig)
achtentwintig euro en vijftig cent

Wijntip > Grüner Veltliner Oostenrijk

Tong gebakken in roomboter
geserveerd met een typisch
Volendammer saus 'butter en eek'
negenendertig euro en vijftig cent

Wijntip > Chardonnay Substance
Washington

Tong gebakken à la Pompadour
geserveerd met gebakken verse vruchten
tweeënveertig euro

Wijntip > Menetou-Salon Loire Frankrijk

Tong gekookt

geserveerd met een typisch
Volendammer saus 'butter en eek'
negenendertig euro en vijftig cent

Wijntip > Menetou-Salon Loire

Vegetarisch

✓ **Vegetarische cordon bleu**
gevuld met romige saté geserveerd met rijst,
roerbakgroeten en satésaus
Tweëntwintig euro en vijftig cent

Wijntip > Grüner Veltliner Oostenrijk

✓ **Gekruide reepjes** geserveerd met
roerbakgroenten, zwarte bonensaus en rijst
zeventien euro en vijftig cent

Wijntip > Holy Cow
Malbec Reserve



Kindermenu

Tot 12 jaar

Voorgerecht

Gebonden tomatensoep
vier euro

Hoofdgerecht

2 kroketten met frites en appelmoes

2 frikandellen met frites en appelmoes

Kipnuggets met frites en appelmoes
acht euro en vijftig cent

Kibbeling met frites en appelmoes

2 stokjes saté met frites en appelmoes
twaalf euro en vijftig cent

Nagerecht

Kinderbeker gevuld met vanille- of aardbeienijs
vijf euro



Desserts

Dame Blanche

Coupe van ambachtelijk vanille bourbon roomijs,
met chocoladesaus en slagroom
Zeven euro en vijf cent

Crème Brûlée

Zachte vanillecrème met een laagje gebrande
suiker geserveerd met een bolletje vanille ijs en
slagroom
Acht euro

Ijs macaron

Traditionele macaron gevuld met roomijs
en een swirl van pistache ijs en slagroom
Zeven euro en vijfenzeventig cent

Cheesecake ijs met aardbeienswirl

Roomijs strawberry-cheesecake met stukjes koek
en een frisse aardbeiensaus en slagroom
Zeven euro en vijftig

Hazelnoot Karamel

Torentje van hazelnootroomijs
en kletsoppen omringd door
karamelsaus slagroom
Zeven euro en vijftig cent

Moulloux au Chocolat

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

Kinderijsje

Een ijsbeker met steeds wisselende karakters,
gevuld met vanille- of aardbeienijs en slagroom
Vijf euro

Lemon pie ijs

Lemon pie roomijs met een topping van citroen
en gebroken koek stukjes
Acht euro