

HOTEL
Old Dutch



RESTAURANT
le Pompadour

Voorgerechten

Gebonden Aspergesoep afgemaakt met een liason en bieslook
acht euro en vijftig cent

Wijntip > Pinot Grigio

Gerookte Noorse zalm, Hollandse garnalen en asperges
met een hollandaisesaus
negentien euro en vijftig cent

Wijntip > Chardonnay 3rd generation

Asperges en Ibericoham
vergezeld van coquilles en een bearnaisesaus
tweëntwintig euro en vijftig cent

Wijntip > Chenin Blanc Spioenkop

Hoofdgerechten

2 lambsbiefstukjes met asperges
en een honing tijmsaus
zesendertig euro en vijftig cent

Wijntip > Merlot Corvina

Gegrilde zalm met een asperge risotto en asperges
zesendertig euro en vijftig cent

Wijntip > Substance Chardonnay Washington State

Gestoofde paling op Volendammer wijze
vijfenveertig euro

Wijntip > Chenin Blanc Spioenkop

