

HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLENDAM

Restaurant
le Pompadour



Volendam & Fish

Anyone who visits Volendam should not leave without tasting one of our focal fish specialties. During the late 19th and early 20th century, our fishing fleet was one of the largest in the 'Zuiderzee'. The people from Volendam fished for Spiering, Herring, Zander and Eel.

When the Zuiderzee was closed off, the sea turned into the lake (IJsselmeer) it is today. Unfortunately, the closing of the sea, led to a declining fish yield. The fishing heydays are over now, but fortunately the love for fish has always remained.

This is also reflected in our restaurant. On our menu you will find traditional fish dishes. In addition, we serve various cuts of meat and vegetarian dishes and we have a matching wine for every dish.

Be surprised and enjoy the unique view over the harbor and the IJsselmeer.



Starters

Beef Carpaccio with arugula, Parmesan cheese, pine nuts and a herb dressing 14.50

Carpaccio aus Rinderfilet, begleitet von Parmesankäse und einer Kräuter dressing

Carpaccio de solomillo de buey acompañado de queso parmesano Y un aliño de hierbas

Carpaccio de filet de boeuf au parmesan et assaisonné aux fines herbes

✓ Celeriac Carpaccio with arugula, Parmesan cheese, pine nuts, and a herb dressing 14.50

Sellerie-Carpaccio, begleitet von Rucola, Parmesan, Pinienkernen, und ein Kräuterdressing

Carpaccio de apio, acompañado de rúcula, queso parmesano, piñones, y un aderezo de hierbas

Carpaccio de céleri rave, accompagné de roquette, parmesan, pignons de pin, et une vinaigrette aux herbes

Smoked Eel 'IJsselmeer' on Toast 21.50

Räucheral IJsselmeer auf Toast

Anguila 'IJsselmeer' sobre tostado

L'Anguille fummée 'Lac d'Yssel' sur Toast

'Volendammer' Hors-d'Oeuvre with Dutch shrimp, smoked eel, smoked salmon and trout 21.00

Hors-d'Oeuvre mit holländischen Garnelen, geräuchertem Aal, geräuchertem Lachs und Forelle

Hors-d'Oeuvre con camarones holandeses, anguila ahumada, salmón ahumado y trucha

Hors-d'Oeuvre avec des crevettes hollandaises, de l'anguille fumée, du saumon fumé et de la truite

Salmon Cocktail 15.00

Lachs-Cocktail

Coctel de Salmon

Cocktail de Saumon

Smoked Salmon with red onion rings and capers 18.50

Räucherlachs mit roten Zwiebelringen und Kapern

Salmon ahumado con alcaparras

Le Saumon Fumé aux petits capres aux anneaux

Dutch Shrimps Cocktail 21.00

Garnelen-Cocktail

Coctel de Camarones

Le Cocktail de Crevettes Hollandaises

All starters are served with bread and herb butter. For allergen information ask our staff.

HOTEL
Old Dutch


It's Wine
VOLENDAM

le Pompadour

Starters

Tomato Soup with cream, chives, pieces of chicken and croutons 7.50

Gebundene tomaten suppe mit rahm, teile von Hühnern, schnitlauch und croutons

Sopa espesada con crema de tomate, cebolleta, trozos de pollo y picatostes

Soupe de tomate à la crème, la ciboulette, des morceaux de poulet et des croûtons



Onion soup with parmesan cheese toast and rosemary 7.00

Zwiebelsuppe, toast gratiniert mit parmesanischem käse und rosemary

Sopa de cebollas, al escabeche con queso parmesan

À soupe d'oignon recouvert de fromage fondu parmesan

Fish soup with Dutch shrimps, mussels and salmon 9.50

Fischsuppe mit holländischen Garnelen, Muscheln und Lachs

Sopa de pescado con camarones holandeses, mejillones y salmón

Soupe de poisson aux crevettes hollandaises, moules et saumon

Prawns fried in herb butter with Chinese vegetables 16.50

Gebakken garnelen in kräuterbutter mit chinesischen gemüsen

Gamba's fritas en mantequilla de Yervas Aromaticas

Fried crevettes dans le beurre avec les fines herbes légumes chinois

Scallops served with wild spinach, béarnaise sauce and bacon 17.00

Jakobsmuscheln serviert mit Wildspinat, Sauce Béarnaise und Speck

Vieiras servidas con espinacas silvestres, salsa bearnesa y tocino

Coquilles Saint-Jacques servies avec épinards, sauvages, sauce béarnaise et bacon

Fried oysters with green fine herbs, bacon and leek 23.50

Gebackene austern mit grünen kräutern, speck & porree

Ostras fritas con yerbas aromaticas frescas verdes, lardo y puerros

Huîtres frites aux herbes, bacon et poireaux

Grilled chicken thighs 'Sichuan' with vegetables in Tausi sauce and rice 15.50

Gegrillte Hähnchenschenkel „Sichuan“ mit Gemüse in Tausisauce und Reis

Muslos de pollo a la parrilla 'Sichuan' con verduras en salsa Tausi y arroz

Cuisses de poulet grillées 'Sichuan' avec des légumes à la sauce Tausi et du riz



Salad with fried mushrooms, sun-dried tomatoes and basil dressing 16.00

Salat mit gebratenen Champignons mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikumdressing

Ensalada de champiñones fritos con tomates secos y aderezo de albahaca

Salade de champignons sautés avec tomates séchées et vinaigrette au basilic

All starters are served with bread and herb butter. For allergen information ask our staff.

HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLLENDAM

le Pompadour

Main Courses

All main courses are served with vegetables, fries and baked potatoes. The salad buffet is waiting for you. For allergen information ask our staff.

Grassfed tenderloinsteak 180 gr. Served with a sauce of choice 39.50

Filetschnitte 180 gr. Serviert mit einer Sauce nach Wahl

Filete de solomillo de 180 gr. Servido con salsa a elegir

Steak de filet mignon 180 gr. Servi avec une sauce au choix

Tenderloinsteak Pompadour: sirloin, prawns, stir-fried vegetables and tausisauce – 41.50

Filetschnitte Pompadour mit Garnelen und Wokgemüse in einer Tausi Sauce und Reis

Solomillo Pompadour, solomillo, langostinos y végétales salteados en una tausisalsa servidas

Tournedos Pompadour, filet mignon, crevettes, légumes sautés dans un tausisauce

Chateaubriand Stroganoff ±500gr served with a Stroganoff sauce and garnish 77.00

Chateaubriand Stroganoff ±500gr. Serviert mit einer Stroganoff Sauce

Chateaubriand Stroganoff ±500gr. Servido con salsa Stroganoff

Chateaubriand Stroganoff ±500gr. Servi avec une sauce Stroganoff

Grassfed flank steak 180 gr. Served with a sauce of choice – 27.00

Flank steak 180 gr. Serviert mit einer Sauce nach Wahl

Filete de flanco 180 gr. Servido con salsa a elegir

Steak de flanc 180 gr. Servi avec une sauce au choix

Porkfillet 250 gr. Served with a sauce of choice – 26.50

Schweinefilet 250 gr. serviert mit einer Sauce nach Wahl

Solomillo de cerdo 250 gr. servido con salsa a elegir

Filet de porc 250 gr. servi avec une sauce au choix

Sauces/Soßen/Salsas/Sauces:

Peppersauce/Pfeffersoße/Salsa de pimienta/Sauce de poivre

Stroganoff sauce/Stroganoff Soße/Salsa stroganoff/Sauce stroganoff

Béarnaisesauce/Bearnaisesoße/Bernaise salsa /Sauce béarnaise

Mushroom cream sauce/Pilz-Sahnesoße/Salsa de crema de champinones/sauce à la crème de champignons



Maincourses

All main courses are served with vegetables, fries and baked potatoes. The salad buffet is waiting for you. For allergen information ask our staff.

Stewed codfillet with a mustard sauces – €35.00

Gedünsteter Kabeljau mit Senfsoße

Filete de bacalao con salsa de mostaza

Filet de cabillaud avec un sauce à la moutarde

Fried codfillet with noodles and a kyotosauce – €35.00

Gebackenen Kabeljau mit Nudeln und soße kyoto

Filete de bacalao al horno con fideos chinos y salsa de kyoto

fFlet de cabillaud frit avec nouilles et sauce kyoto

Fried sole with a typical local sauce ‘butter en eek’ – €43.00

Gebackene Seezunge mit ein locale Soße ‘butter en eek’

Lenguado frito con salsa ‘butter en eek’

Sole frite avec du sauce ‘butter en eek’

Fried sole à Le Pompadour with fresh fried fruits – €45.00

Gebackene Seezunge à Le Pompadour mit Gebackene Obst

Lenguado frito à Le Pompadour con fruta frita

Sole frite à Le Pompadour avec fruits fdu sauce ‘butter en eek’a

Cooked sole with a typical local sauce ‘butter en eek’ – €43.00

Gekochte Seezunge mit ein locale Soße ‘butter en eek’

Lenguado bollito con salsa ‘butter en eek’

Sole bouillie avec du sauce ‘butter en eek’

Stir-fried vegetables, spiced tofu strips ‘Sichuan’ and rice – €19.50

Gebratene Gemuse und Tofustreifen ‘Sichuan’ mit Reis

Verduras salteadas y tiras de tofu especiadas ‘Sichuan’ con arroz

Légumes sautés et laières de tofu épicé ‘Sichuan’ avec riz

Creamy risotto with truffle served with wild spinach, arugula and Parmesan cheese – €23.00

Risotto mit verschiedenen Pilzen serviert mit Rucola und Parmesan

Risotto cremoso con setas variadas servido con rúcula y queso

Risotto crémeux aux champignons variés servi avec roquette et parmesan

HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLLENDAM

le Pompadour

Childrensmenu

until 12 years

Starter

Tomatosoup – €5.00

Tomatensuppe
Sopa de Tomates
Soupe de Tomates

Maincourses

2 croquets with French fries and apple sauce – €10.00

2 Kroketten, pommes Frites und Apfelmus
2 croquetas con papas fritas y compota de manzana
2 Croquettes, frites et compote de pommes

Chicken nuggets with French fries und applesauce – €10.00

Hühnernuggets mit Pommes Frites und Apfelmus
Nuggets de pollo con papas fritas y compota de manzana
Nuggets de poulet avec frites et compote de pommes

Pieces off codfillet with French fries and applesauce – €10.00

Stücke von gebratenem Kabeljau und Apfelmus
trozos de bacalao frito y compota de manzana
Pièces de cabillaud avec pommes frites et compote de pommes

Chicken satay with fries and applesauce – €13.50

Hühnchensatay mit Pommes Frites und Apfelmus
Satay de pollo con paas fritas y compota de manzana
Poulet satay avec frites et compote de pommes

Dessert

Vanilla ice-cream with whipped cream - €5.00

Vanilleeis mit Schlagsahne
helado de vainilla con crema batida
glace à la vanille avec crème fouettée

HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLLENDAM

le Pompadour

Desserts

Dame Blanche – acht euro en vijftig

Coupe van vanille bourbon roomijs, warme chocoladesaus en slagroom

Mango Mania – acht euro en vijftig

Mango sorbetijs afgewerkt met een spiegel van mango, chocolade decoratie, mangosaus en slagroom

Crème Brûlée – acht euro en vijftig

Zachte vanillecrème met een laagje gebrande suiker, vanille-ijs en slagroom

Moelleux au chocolate – negen euro

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

Tartuffo Amaretto – acht euro en vijftig

Amaretto-ijs met een kern van chocolade-ijs, amaretto stukjes en slagroom

Wisselende taartpunt – acht euro en vijftig

Vraag onze medewerkers naar de taart van de maand, met vanille-ijs en slagroom

Kinderijsje – zes euro

Een ijsbeker gevuld met vanille-ijs



Koude Voorgerechten

Carpaccio van Ossenhaas – 13,5

Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto, kruidendressing
Wijntip – Merlot Corvina Veneto

Carpaccio van Knolselderij – 13,5

Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto, kruidendressing
Wijntip – Sauvignon Blanc ‘Runner Duck’

Gerookte IJsselmeerpaling – 21

Geserveerd met toast
Wijntip – Chardonnay ‘3rd Generation’

Hollandse Garnalencocktail – 21

Geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus
Wijntip – Sauvignon Blanc ‘Menetou-Salon’

Cocktail gemaakt van Rode Zalm– 14,5

Geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus
Wijntip – Verdejo Homenaje

Volendammer Hors-d’Oeuvre – 20

Met gerookte IJsselmeerpaling, Hollandse garnalen en gerookte zalm, toast en huisgemaakte cocktailsaus
Wijntip – Viognier ‘Terroir de Collines’

Gerookte Zalm– 17,50

Met soja, wasabi, rode ui en kappertjes
Wijntip – Chardonnay ‘3rd Generation’

Koude Voorgerechten

Carpaccio van Ossenhaas – 13,5

Rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto, kruidendressing

Carpaccio van Knolselderij – 13,5

Rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto, kruidendressing

Gerookte IJsselmeerpaling – 21

Geserveerd met toast

Chef's Special

Volendammer Hors-d'Oeuvre – 20

gerookte IJsselmeerpaling, Hollandse garnalen, forel, gerookte en pure zalm, zalmsalade, toast en huisgemaakte cocktailsaus

Hollandse Garnalencocktail – 21

toast en huisgemaakte cocktailsaus

Cocktail gemaakt van Rode Zalm– 14,5

toast en huisgemaakte cocktailsaus

Gerookte Zalm– 17,50

Soja, wasabi, rode ui en kappertjes

Koude Voorgerechten

Carpaccio van Ossenhaas – 13,5

Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto, kruidendressing

Carpaccio van Knolselderij – 13,5

Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto, kruidendressing

Gerookte IJsselmeerpaling – 21

Geserveerd met toast

Hollandse Garnalencocktail – 21

Geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus

Cocktail gemaakt van Rode Zalm– 14,5

Geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus

Volendammer Hors-d'Oeuvre – 20

Met gerookte IJsselmeerpaling, Hollandse garnalen en gerookte zalm, toast en huisgemaakte cocktailsaus

Gerookte Zalm– 17,50

Met soja, wasabi, rode ui en kappertjes

Koude Voorgerechten

Carpaccio van Ossenhaas – 13,5

Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto, kruidendressing

Carpaccio van Knolselderij – 13,5

Met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto, kruidendressing

Gerookte IJsselmeerpaling – 21

Geserveerd met toast

Hollandse Garnalencocktail – 21

Geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus

Cocktail gemaakt van Rode Zalm– 14,5

Geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus

Volendammer Hors-d'Oeuvre – 20

Met gerookte IJsselmeerpaling, Hollandse garnalen en gerookte zalm, toast en huisgemaakte cocktailsaus

Gerookte Zalm– 17,50

Met soja, wasabi, rode ui en kappertjes



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.



HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLENDAM

Restaurant
le Pompadour





Hout / Botters / steen

Stoelen / basiskleur interieur

Accentkleur interieur

Accentkleur interieur

Ijsselmeer water

Accentkleur interieur en vloer

