

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  
eenentwintig euro

Wijntip > Chardonnay 3rd generation

**Handgepelde Hollandse garnalencocktail**  
geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus  
eenentwintig euro

Wijntip > Menetou-Salon

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

Wijntip > Verdejo Homenaje

**Hors d' Oeuvre**  
met handgepelde Hollandse garnalen,  
gerookte IJsselmeerpaling,  
rode zalm en gerookte zalm  
twintig euro

Wijntip > Viognier terroir altitude

**Gerookte zalm**  
met soja, wasabi, rode ui  
en kappertjes  
zeventien 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  
zeven euro en vijftig cent

Wijntip > Pinot Grigio Annelise

✓ **Uiensoep** met rozemarijn, gratineerd met Parmezaanse kaas  
zeven euro

Wijntip > Stadlmann Grüner Veltliner

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

Wijntip > Domaine Pey Blanc Rosé

## Gebakken oesters

6 stuks waarvan 4 geserveerd met kruiden, prei en spek en 2 geserveerd op Oosterse wijze  
tweëntwintig 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 tausisauus geserveerd met rijst  
veertien euro en vijftig cent

Wijntip > "Holy Cow"  
Malbec Reserve

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

Wijntip > Stadlmann Grüner Veltliner

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

Wijntip > Runner Duck Sauvignon Blanc Stellenbosch



Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter



# Ons Vlees

## **lers 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  
zesentwintig euro

### Cote de Boeuff Double Dutch ±650 gram

Exclusive Quality Speciaal  
geserveerd met verschillende soorten zout  
en 1 saus naar keuze. Voor de vleesliefhebber  
vijfenveertig euro

## Varkensvlees

Varkenshaas 250 gram  
met een saus naar keuze

vijfentwintig euro en vijftig cent

Keuze uit deze sauzen:  
Stroganoffsauz,

Bearnaisesauz,

Champignonroomsauz,

Pepersauz

## Wijntip

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

Naturel: Barbera d'Alba

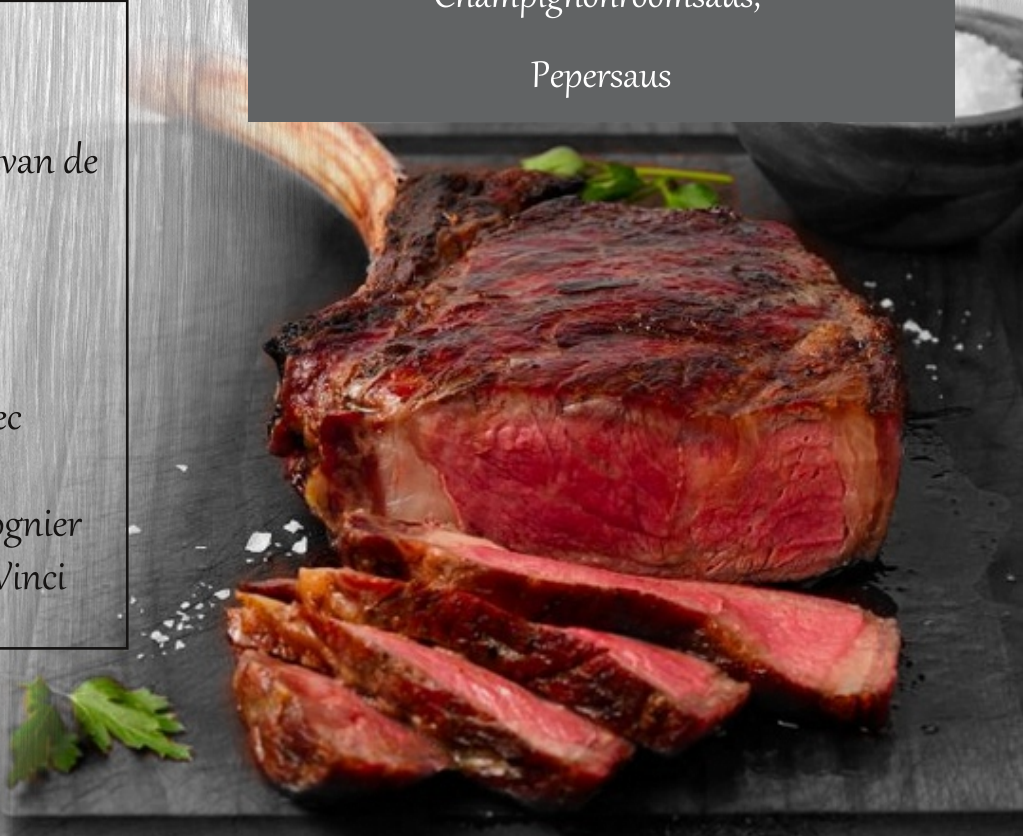
Pepersauz: Cabernet Sauvignon

Stroganoffsauz: Holy Cow Malbec

Bearnaisesauz: Merlot Corvina

Champignonroomsauz: Wit: Viognier

Rood: Sangiovese Leonardo Da Vinci





# Hoofdgerechten

## Visgerechten

**Gestoofde kabeljauwhaas**  
met een grove mosterdsaus  
eenendertig euro

Wijntip > Chardonnay Substance  
Washington

**Gebakken kabeljauwhaas**  
met Chinese bami en een kyotosaus  
(zoet/pittig)  
eenendertig euro

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  
tweënveertig 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  
negentien euro en vijftig cent

Wijntip > Holy Cow  
Malbec Reserve





# Kindermenu

Tot 12 jaar

## Voorgerecht

Gebonden tomatensoep  
vijf euro

## Hoofdgerecht

2 kroketten met frites en appelmoes

2 frikandellen met frites en appelmoes

Kipnuggets met frites en appelmoes  
tien euro

Kibbeling met frites en appelmoes

2 stokjes saté met frites en appelmoes  
dertien 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

Acht euro en vijftig cent

## **Crème Brûlée**

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

Acht euro en vijftig cent

## **Ijs macaron**

Traditionele macaron gevuld met roomijs  
en een swirl van pistache ijs en slagroom

Acht euro en vijfenzeventig cent

## **Cheesecake ijs met aardbeienswirl**

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

Acht euro en vijftig

## **Hazelnoot Karamel**

Torentje van hazelnootroomijs  
en kletsoppen omringd door  
karamelsaus slagroom

Acht euro en vijftig cent

## **Moulloux au Chocolat**

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

Negen euro

## **Kinderijsje**

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

Vijf euro