



Olliemölle

OESTERS 14,50
fines de claires, 6 stuks

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 9,50
met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

GEROOKTE ZALM MET AARDAPPELRÖSTI 9,50
en mierikswortel

CHAMPIGNONS 'DORDOGNE' 8,50
in bierbeslag met knoflooksaus

HOLLANDSE GARNALENKROKETJES 9,50
limoenmayonaise

SALADE MET GEITENKAAS 9,50
op crostini met tijm, honing en walnoot

PIZZA TONIJN 'LE GARAGE' 14,50
dun gesneden tonijn, krokante bodem

GAMBA IN KROKANTE AARDAPPEL 12,50
met tomatensalsa en wasabimayonaise

GECONFIJTE GANZENLEVER 14,50
met compote en wijngelei

SALADE GEA 14,50
Kemperkip, gamba's en eendenlever, balsamico-azijn

SOEPEN

TOMATENSOEP MET KOKOS 5,50
en een vleugje gele curry

KLASSIEKE UIENSOEP 5,50
met kaascrostini

FLAMMKUCHEN

met crème fraîche, spekjes en ui 9,50

Als lunchgerecht, snack bij een fris glas pils of met z'n tweeën vooraf aan de bar...

SEIZOENSPECIALITEITEN VINDT U OP ONS SCHOOLBORD

HOOFDGERECHTEN

PASTEITJE MET PADDESTOELEN 17,50
rucola, parmezaan

ZALMFILET 'EN COCOTTE' 19,50
oriëntaals gelakt

SEIZOENSVANGST dagprijs
dagvers visje naar seizoensaanbod

VARKENFILET SCHNITZEL 14,50
krokant gebakken met citroen

OLLIEMÖLLE'S SPARERIB 19,50
'Best ribs in town' met mierikswortelmayonaise

STEAK TARTARE 24,50
Black Angus, met friet en sla

ENTRECOTE 24,50
Black Angus, 250 gram

OSSENHAASBIEFSTUK 180 gram 26,50

TAMME EENDENBORST 24,50
met tijm, rozemarijn en rode wijn

KNOFLOOKSAUS 2,00

RODE WIJNSAUS 2,00

CHAMPIGNON-ROOMSAUS 2,00

PEPERSAUS 2,00

Hoofdgerechten worden geserveerd met warme seizoensgroente, salade en friet.

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 4,50
vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus

HEISSE LIEBE 5,50
vanille-ijs met slagroom en warme frambozen

MOKKABLUF 7,50
vanille-ijs, caramel, amandeltjes en koffieschuim

CHEESECAKE 6,50
met vanille-ijs en fruit compote

CITROENTAARTJE 7,50
met eiwitschuim en frambozenorbet

KAASPLANKJE 8,50
plankje met verse en gerijpte boerenkaasjes