



Olliemölle 2018

Kerstmenu

GEMARINEERDE ZALM

wasabi / radijs / komkommer / papadum / forelcaviaar
à la carte als voorgerecht 14,50

STEAK TARTAAR

van Black Angus / kwartelei / Amsterdamse ui / piccalilly
à la carte als voorgerecht 14,50

SOEP VAN EEKHOORNTJESBROOD

Beukenzwam / truffelolie
à la carte als voorgerecht 7,50

KABELJAUW

au naturel / venkelpuree / citroen / kruiden / herbes saus
à la carte als tussengerecht 14,50

HERTENBIEFSTUK

hert uit Geesteren / aardappelsalade / biet / pistache / pompoen / rozemarijn
à la carte als hoofdgerecht 27,50

GEKONFIJTE GANZENLEVER

ganzenlevermousse / appel / gelei van Golden Spiral Ice
à la carte als voor- of pré-dessert gerecht 14,50

KAASPLATEAU VAN DAALWIJK

verschillende boerenkaasjes uit Geesteren
à la carte als dessert 9,50

GÂTEAU CHAUD

warme chocoladecake / crème fraîche / amandelsiroop / amarenen / vanilleijs
à la carte als dessert 9,50

8 gangen - **89,-**

7 gangen (zonder ganzenlever) - **79,-**

6 gangen (zonder ganzenlever & kaas) - **69,-**

5 gangen (zonder steak tartaar & ganzenlever & kaas) - **59,-**

4 gangen (zonder steak tartaar & kabeljauw & ganzenlever & kaas) - **49,-**



Olliemölle 2018

Kerst à la Carte

VOORGERECHTEN

Oesters Fine de Claires nr.3 / 6 stuks	15,50
Carpaccio van rund / pesto / parmezaan / rucola / pijnboompitten	12,50
Vitaalsalade grapefruit / avocado / macadamia	11,50
Garnalenkroketten limoenmayonaise / gefrituurde peterselie	10,50
Pizza tonijn filodeeg / wasabi / sesamzaad	14,50
Champignon Dordogne in bierbeslag met knoflooksaus	8,50
Gamba's in krokante aardappel tomatensalsa / wasabi	12,50

TUSSENGERECHTEN

Huisgemaakte Flammkuchen crème fraîche / spekjes / ui	9,50
Kreeftensoep crostini met rouille	8,50
Langoustine bospeen gember / curry kokos / forelcaviaar	14,50
Spoem lichte verfrissing van limoen met Cava	7,50

HOOFDGERECHTEN

Groene Asperge knolselderijpuree / parmezaan / saus van eekhoortjesbrood	22,50
Oriëntaals gelakte zalm sugar snaps / haricot verts / taugé	22,50
Kabeljauw au naturel / venkelpuree / citroen / kruiden / herbes saus	24,50
Tournedos bietjes / stoofpeer / koningszwam / puree / rode wijn saus	27,50
*meerprijs Tournedos Rossini (gebakken ganzenlever)	7,50
Varkenshaas Duxelle paddenstoel / champignon roomsaus	23,50
Fazantenhengfilet zuurkool / spek / chipolata / calvadossaus	24,50

DESSERTS

Coupe Eton Mess oreo / meringue / bosvruchtenijs / zwitsers room	8,50
Crème brûlée oranjebloesem / vanilleijs / kletskep	8,50
Parfait gekarameliseerde noten / gezoute caramel / bastogne	9,50
Magnum Cassis bosvruchtencompote / bloedsinaasappelgelei / yoghurt crumble	8,50