

Welkom bij Restaurant de Ölliemölle

Sinds 2022 zijn wij gevestigd in dit prachtige pand. Na onze overname hebben wij de bistro langzaam omgezet naar de huidige staat, een 'fine dining' restaurant.

Ons doel is om u te verrassen met verse en smaakvolle gerechten, geïnspireerd op de Klassiek Franse keuken. Met een uitgebreide wijnkaart adviseren wij u graag voor een passende wijn.

Team De Ölliemölle

Roel Sieverink & Kim Blaauw

Proef de Ölliemölle

Yellowtail

Noordzeekrab*

Kreeft**

Supplement kaviaar 25,00

Piepkuiken truffel

Tosti***

Valrhona chocolade

3 gangen | 52

4 gangen* | 65

5 gangen** | 82

6 gangen*** | 99

Roel's favorieten

Terrine ganzenlever

Steak tartaar en baeri kaviaar*

Bisque d'homard**

Zwezerik appel***

Kreeft à la nage

Ananas dragon

3 gangen | 90

4 gangen* | 125

5 gangen** | 140

6 gangen*** | 155

A la Carte

Voorgerechten

Bisque d'homard	15,50
Yellowtail	19,50
Terrine ganzenlever	22,50
Steak tartaar en 10 gram Baeri kaviaar	43,50

Hoofdgerechten

Rogvleugel	34,50
Zwezerik met bleekselderij en appel	35,50
Tournedos	42,50
Tournedos Rossini	53,00
Hele kreeft <i>keuze uit:</i>	59,50
- Pernod	
<i>Gevuld met tomaat, saus van Pernod en gratineerd met kaas</i>	
- Valencie	
<i>Gevuld met tomaat en paprika, saus van tomaat en cognac, gratineerd met kaas</i>	
- Thermidor	
<i>Gevuld met gebakken prei en champignons, mosterd beurre blanc, gratineerd met oude kaas</i>	
Supplement truffel	19,50
Supplement 10 gr. Baeri kaviaar	25,00

Dessert

Dessert uit de menu's	13,50
Tarte tatin	13,50
Framboise met bonbons	19,50
Selectie kazen Kaasfort Amsterdam	22,50