

## *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

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

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