

## **Voorgerechten**

<i>Bruschetta met gedroogde tomaat en paddestoelen</i>	6,50
<i>Loempiaatjes van geitenkaas met jam van gele tomaatjes, salsa van rode paprika</i>	8,50
<i>Champignons Dordogne, in bierbeslag met knoflooksaus</i>	8,50
<i>Olliemölle's Caesarsalad, met ansjovis dressing en krokante kip</i>	8,50
<i>Hollandse garnalenkroketjes met knoflook-limoenmayonaise</i>	11,50
<i>Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitjes en parmezaan</i>	12,50
<i>'Vitello Tonnato', kalfsfricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes</i>	12,50
<i>Gerookte zalmrug met wasabimayonaise en komkommer</i>	12,50
<i>'Sushi &amp; Sashimi', zalm en tonijn op Japanse wijze</i>	14,50
<i>Krokante gamba's 'Thai style' met tomaat, koriander en bosuitjes</i>	14,50

## **Soepen**

<i>Lichtgebonden soep van pomodori-tomaten met basilicum</i>	4,75
<i>Oma's groentesoep met vermicelli, balletjes en Maggi</i>	4,75
<i>Krachtige uiensoep met kaascrostini</i>	4,75
<i>'Bouillabaisse', goed gevulde vissoep met rouille</i>	7,50

## **Hoofdgerechten**

<i>Vegetarische quiche van ui en broccoli met gepofte tomaatjes</i>	16,50
<i>Groene asperges met paddenstoelentortellini, parmezaan en gepocheerd ei</i>	18,50
<i>In boter gebakken zeetongetjes met limoen</i>	22,50
<i>'Vangst van de dag', onze keus uit het verse aanbod van de visboer</i>	dagprijs
<i>Krokant gebakken filetschnitzeltjes van De Schelfer</i>	14,50
<i>Pikante scharrelkipfilet met noedeltjes, kokos en Thaise curry</i>	16,50
<i>Tamme eendenborst met jus van roze peper en tijm</i>	19,50
<i>Geroosterde dikke sparerib met koude knoflooksaus en Olliemölle's BBQ-saus</i>	19,50
<i>Zacht gesmoorde kalfssukade in eigen jus met een vleugje appelstroop</i>	19,50
<i>Ossenhaasbiefstuk van Hollandse Piemontese met rodewijnjus</i>	26,50

**Kijk voor seizoensspecialiteiten op ons schoolbord  
of vraag onze bediening**

## Olliemölle special's

### flammkuchen € 9,50

*De Elzasser 'tarte flambée'. Een soort pizza, belegd met crème fraîche, ui en spekjes.  
Als voorgerecht, kleine hoofdschotel of: met z'n tweeën vooraf aan de bar!*

### Japanse schotel € 29,50

*California roll, zalm nigiri, tonijn sashimi, wakame salade, yakitorispiesjes, ingelegde gember, tempura  
Als voorgerecht voor twee of als luxe hoofdschotel.*

### Bistromenu

*Serranoham met cavaillonmeloen*

**of**

*Crostini met rilette van gerookte zalm en paling, vinaigrette 'antiboise'*

\*\*\*

*'Vangst van de dag'*

**of**

*Varkenshaas, rosé of naar wens doorbakken met paddenstoelenroomsaus*

\*\*\*

*Kaasplankje*

**of**

*Crème Brûlée*

*min. twee personen, p.p. € 32,50*

### Nagerechten

<i>Plankje met diverse kaasjes, noten en appelstroop</i>	<i>8,50</i>
<i>Bruisende sorbet met vers fruit en vanille-ijs</i>	<i>6,50</i>
<i>Vanille-ijs met gekaramelliseerde noten, butterscotch en advocaatroom</i>	<i>6,50</i>
<i>'Olliemölle's trifle', glas met lauwe appeltaart, kaneelijs en room</i>	<i>6,50</i>
<i>Tiramisu 'Olliemöllestijl'</i>	<i>6,50</i>
<i>Vanilleijs met chocoladesaus en amandelmadeleines 'Dame Blanche'</i>	<i>6,50</i>
<i>Warm chocoladecakeje met kersensiroop, amandelroom en vanille-ijs</i>	<i>7,50</i>

### Aanbevolen bij uw dessert en kaas:

<i>Muscat de Samos, een gekoeld glaasje fruitig zoete muskaatwijn van het eiland Samos</i>	<i>4,50</i>
<i>Pedro Ximenez, stroperige donkere sherry met het aroma van rozijntjes. Super bij chocola!</i>	<i>4,50</i>
<i>Kopke Port, Ruby: donkerrood, fruitig en krachtig Tawny: iets belegen, zacht en licht zoet</i>	<i>4,50</i>

## Koffiespecialiteiten

<i>Kop koffie crème</i>	2,00
<i>Kop thee</i>	2,00
<i>Espresso</i>	2,00
<i>Dubbele espresso</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	2,50
<i>Koffie verkeerd</i>	2,50

## Samengestelde koffie's 6,75

- o.a. Irish Coffee, met Jameson whiskey*  
*Spanish Coffee, met Tia Maria*  
*Italian Coffee, met Amaretto*  
*French Coffee, met Grand Marnier*  
*DOM Coffee, met D.O.M. Bénédictine*

## Digestieven

Cognac	<i>Martell V.S.</i>	6,00
	<i>Martell V.S.O.P.</i>	7,50
	<i>Martell Cordon Bleu</i>	15,00
	<i>Normandin X.O.</i>	9,50

### Martell-proeverij € 9,50

*Drie cognac specialiteiten van Martell in een houten kistje.*  
*U krijgt te proeven: Martell V.S., Martell V.S.O.P. en Martell Cordon Bleu*

Armagnac	<i>Armagnac Janneau V.S.O.P.</i>	7,50
Calvados	<i>Busnel Trois Lys</i>	5,25
Whiskies	<i>Bowmore Islay Malt The Legend</i>	6,50
	<i>Laphroaig Single Malt Islay 12 years</i>	7,50
	<i>The Glenlivet Single Malt 12 years</i>	7,50
	<i>Aberlour Single Malt 15 years</i>	7,50
	<i>Jameson Irish Whiskey 18 years</i>	9,50
Rum	<i>Havana Club Cuban aged Rum 7 años</i>	6,50
Eau de Vie	<i>Framboise, Theo Preiss</i>	6,50
	<i>Mirabelle, Theo Preiss</i>	6,50
Grappa	<i>Grappa Fior di Vite, Ramazzotti</i>	5,25
Likeuren	<i>Cointreau</i>	5,25
	<i>Drambuie</i>	5,25
	<i>Grand Marnier</i>	5,25
	<i>D.O.M. Bénédictine</i>	5,25
	<i>Tia Maria</i>	5,25
	<i>Baileys</i>	5,25
	<i>Amaretto</i>	5,25
	<i>Sambuca</i>	5,25

## Huiswijnen

*glas € 3,75  
fles € 18,50*

### wit

*Chenin Blanc- Colombar 'Discover' 2009  
Spier, Stellenbosch, Zuid-Afrika*

*Liebfraumilch 2008  
Sonnegarten Kellerei, Nahe, Duitsland*

### rosé

*Sideways Rosé 2009  
De Wetshof Estate, Danie de Wet, Robertson, Zuid-Afrika*

### rood

*Sideways Cabernet-Merlot 2008  
De Wetshof Estate, Danie de Wet, Robertson, Zuid-Afrika*

## Aanbevolen seizoenswijnen

*glas € 5,50  
fles € 26,00*

### wit

*Chardonnay Grande Cuvée 'Quartaut' 2007  
Domaine Jeanjean, Languedoc*

### rood

*Monte Nero 2002  
Domaine Boucabeille, Côtes de Roussillon Villages*



**Vraag voor een uitgebreide selectie van internationale kwaliteitswijnen  
naar de wijnkaart van De Stenen Tafel**