

Voorgerechten

<i>Verse geitenkaas met jam van gele tomaatjes en gemarineerde voorjaarsbietjes</i>	8,50
<i>Champignons Dordogne, in bierbeslag met knoflooksaus</i>	8,50
<i>Vitaal salade met avocado, grapefruit en macadamia-noten, yoghurtdressing</i>	9,50
<i>Hammetje van boereneend met uienmarmelade</i>	8,50
<i>Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitjes en parmezaan</i>	12,50
<i>Hollandse garnalenkroketjes met knoflook-limoenmayonaise</i>	11,50
<i>Gamba in krokante aardappel met tomaat, koriander en bosuitjes, Thaise curry</i>	12,50
<i>Sushi & Sashimi, zalm en tonijn op Japanse wijze</i>	14,50
<i>Salade Gea: Kemperkip, gamba's en ganzenlever, balsamico-azijn</i>	14,50

Soepen

<i>Lichtgebonden soep van pomodori-tomaten</i>	4,75
<i>Oma's groentesoep met vermicelli, balletjes en Maggi</i>	4,75
<i>Krachtige uiensoep met kaascrostini</i>	4,75
<i>Lichte soep van eekhoortjesbrood, tortellini met truffel</i>	5,50

Hoofdgerechten

<i>Ravioli van eekhoortjesbrood met Parmezaan, olijfolie en rucola</i>	18,50
<i>'Bouillabaisse', Olliemölle's royaal gevulde versie van de Zuid-Franse klassieker</i>	19,50
<i>Vangst van de dag, onze keus uit het verse aanbod van de visboer</i>	dagprijs
<i>Gebakken zeetongetjes met citroen</i>	22,50
<i>Krokant gebakken filetschnitzeltjes van De Schelfer</i>	14,50
<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>Filet van boereneend met szechuanpeper, hazelnoot en oloroso-sherry</i>	21,50
<i>Lamsribstuk met tijm en zwarte peper, de nek gesmoord met zwarte bonen</i>	24,50
<i>Ossenhaasbiefstuk van MRIJ-rund met rode wijnjus</i>	26,50

Olliemölle specialiteit

Steak Cannibale, rauw bereide gehakte biefstuk, gepocheerd eitje

€ 19,50

Bistromenu

Gekonfijte zalm, ingelegd met roze peper, avocado

(à la carte € 9,50)

Entrecote van MRIJ-rund, jus met rode wijn en sjalotten

(à la carte € 19,50)

'Cheese-cake' met frambozen en vanilleijs

(à la carte € 6,50)

min. twee personen, p.p. € 32,50

Nagerechten

<i>Plankje met verse en gerijpte boerenkaasjes</i>	<i>8,50</i>
<i>Bruisende sorbet met vers seizoensfruit en vanille -ijs</i>	<i>6,50</i>
<i>Vanille -ijs met gekaramelliseerde noten, butterscotch en advocaatroom</i>	<i>6,50</i>
<i>Panna cotta van kokos en witte chocolade, seizoensfruit in vanillesiroop</i>	<i>6,50</i>
<i>Tiramisu 'Olliemölle -stijl'</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>Pass de Cookies, Di Lenardo, wááánzinnig lekker! Een dessert op zichzelf...</i>	<i>6,50</i>
<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. Benedictine

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>Chivas Regal 12 years Blended Scotch Whisky</i>	7,50
	<i>Bowmore Islay Malt The Legend</i>	6,50
	<i>Laphroaig Single Malt Islay 10 years</i>	7,50
	<i>The Glenlivet Single Malt 12 years</i>	7,50
	<i>Aberlour Single Malt 12 years</i>	7,50
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 Prosecco Marzadro</i>	5,25
Likeuren	<i>Cointreau</i>	5,25
	<i>Drambuie</i>	5,25
	<i>Grand Marnier</i>	5,25
	<i>D.O.M. Benedictine</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

droog

Chenin Blanc-Colombar 'Discover' 2010
Spier, Stellenbosch, Zuid-Afrika

zoet

Mainzer Domherr Kabinet 2009
Emmahof, Rheinhessen, Duitsland

rosé

Les Terrasses 2010
Fontanet, Pays D'oc, Frankrijk

rood

Merlot 2009
Castillo de Landa, La Mancha, Spanje

Aanbevolen seizoenswijnen

glas € 5,50
fles € 27,50

wit

Pinot Grigio 2010
Di Lenardo, Friuli, Italië

rosé

Château d' Oupia 2010
Minervois, Frankrijk

rood

Grenache-Syrah-Mourvedre 2009
Pontificis, Languedoc, Frankrijk



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