

## **Voorgerechten**

<i>Verse geitenkaas met jam van gele tomaatjes en gemarineerde rode bietjes</i>	8,50
<i>Champignons Dordogne, in bierbeslag met knoflooksaus</i>	8,50
<i>Salade met eendenham, uienchutney en sherryrozijntjes</i>	9,50
<i>Salade met gedroogde hertenham en vijgen met zoete mosterd</i>	9,50
<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 &amp; 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>Krachtige uiensoep met kaascrostini</i>	4,75
<i>Lichte soep van eekhoortjesbrood, tortellini met truffel</i>	5,50
<i>Romige kreeftensoep met een vleugje cognac</i>	7,50

## **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 filetschnitzel van De Schelfer 'Wiener-art'</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>Hertenbiefstuk met paddenstoelen, jus van sjalot en tijm</i>	24,50
<i>Ossenhaasbiefstuk van MRIJ-rund met rode wijnjus</i>	26,50

### **Olliemölle specialiteit**

*'Elzasser confit de canard et choucroute'*  
gekonfijte eend met romige zuurkool, casselerrib, worst en spek

€ 22,50

## Bistromenu

*Crostini met rilette van gerookte zalm*

*(à la carte € 9,50)*

\*\*\*

*Rosé gebraden varkenshaas met romige pepersaus*

*(à la carte € 19,50)*

\*\*\*

*Cheesecake met frambozencompote en vanille-ijs*

*(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>'Olliemölle-trifle' Bastognekoek, frambozen, toffee, mascarpone en vanilleijs</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>

## After Dinner Koffiespecialiteiten

<i>Kop koffie crème, met een Olliemölle bonbon</i>	2,75
<i>Kop thee, met een Olliemölle bonbon</i>	2,75
<i>Espresso, met een Olliemölle bonbon</i>	2,75
<i>Dubbele espresso, met een Olliemölle bonbon</i>	4,25
<i>Cappuccino, met een Olliemölle bonbon</i>	3,10
<i>Koffie verkeerd, met een Olliemölle bonbon</i>	3,10
<i>Extra ambachtelijke Olliemölle bonbon p.st.</i>	0,75

## 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>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 € 3,95  
fles € 18,50*

### wit

#### *droog*

*Sauvignon Blanc 2011  
Panul, D.O. Lotu  Valley, Chili*

#### *zoet*

*Mainzer Domherr Kabinet 2009  
Emmahof, Rheinhessen, Duitsland*

### ros 

*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

*Chardonnay 2010  
Delphine de Margon, Cote de Thongue, Frankrijk*

### rosé

*Château d' Oupia 2010  
Minervois, Frankrijk*

### rood

*Grenache-Syrah-Mourvedre 2009  
Pontificis, Languedoc, Frankrijk*



**Kijk voor een uitgebreide selectie van internationale kwaliteitswijnen in  
onze wijnkaart**