

Restaurant Le Pompadour

Restaurant Le Pompadour ontleent zijn naam aan madame De Pompadour,
de maîtresse van de Franse koning Louis XV.

Zo verleidelijk als deze dame voor de koning was, zo verleidelijk zijn de specialiteiten die
onze culinaire brigade voor u op tafel tovert.

Ons restaurant is gelegen aan de haven van Volendam. Vanuit ons hotel heeft u zicht op de
haven van Volendam en kijkt u over het IJsselmeer.



Koude voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas,
vergezeld van Parmezaanse kaas
en een kruidendressing
dertien euro en vijftig cent

Gerookte IJsselmeerpaling,
geserveerd met toast
veertien euro

Handgepelde **Hollandse garnalencocktail**
veertien euro

Cocktail gemaakt van **rode zalm**
elf euro

Hors d' Oeuvre
met handgepelde Hollandse garnalen,
gerookte IJsselmeerpaling,
zoute haring, rode zalm en gerookte zalm
vijftien euro

Gerookte zalm
met kappertjes en rode uienringen
dertien euro en vijftig cent

Alle voorgerechten worden
geserveerd met brood en boter.

Warme voorgerechten

Gebonden tomatensoep met room,
bieslook, stukjes kip en baconcroutons
vijf euro

Uiensoep met rozemarijn, gegratineerd
met Parmezaanse kaas
vijf euro

Gebonden vissoep gevuld met
Hollandse garnalen, mosselen en zalm
acht euro

Slakken gegratineerd in kruidenboter
acht euro en vijftig cent

Gamba's, gebakken in kruidenboter
op een bedje van Chinese groenten
dertien euro

Alle voorgerechten worden geserveerd
met brood en boter.

Kippendijen gegrild met groenten
in tausisauis geserveerd met rijst
twaalf euro

Op Sichuan wijze **gegrilde ossenhaas,**
begeleid met oestersaus en witte rijst
dertien euro en vijftig cent

Hele kreeft in 'court' bouillon' gekookt,
begeleid met tagliatella en choronsaus
(minimaal 2 personen)
vijfenviertig euro

Gebakken oesters met kruiden, spek en prei
vijftien euro

Gegrilde coquilles
op een bedje van in soja en sesam gewokte dunne
bami en roerbakgroenten
vijftien euro



Vegetarisch

Voorgerechten

Bonte Salade

met geitenkaas en honing mosterddressing
dertien euro

Salade met gebakken paddestoelen,
zongedroogde tomaten en een basilicum dressing
dertien euro

Uiensoep met rosemaryn, gratineerd
met Parmezaanse kaas
vijf euro

Hoofdgerechten

Indische groentenschijf

geserveerd met een oosterse pepersaus,
roerbakgroenten en Chinese bami
zeventien euro en vijftig cent

Ravioli gevuld met spinazie,
geserveerd met bearnaise saus
en parmezaanse kaas
zeventien euro en vijftig cent

Bij al onze hoofdgerechten worden groenten en diverse
aardappelen geserveerd en een uitgebreid
salade buffet met een keur van verse producten staan
voor u klaar.

Visgerechten

Gestoofde kabeljauwhaas
met een grove mosterdsaus,
gegrilde coquilles en kreeftenvlees
dertig euro

Gebakken kabeljauwhaas
met Chinese bami
en een kyotosaus (zoet/pittig)
zesentwintig euro en vijftig cent

Tong gebakken in roomboter
geserveerd met een typisch
Volendammer saus 'butter en eek'
zevenendertig euro en vijftig cent

Tong gebakken à la Pompadour
geserveerd met verse vruchten
achtendertig euro en vijftig cent

Bij al onze hoofdgerechten worden
groenten en diverse aardappelen geser-
veerd en een uitgebreid
salade buffet met een keur van verse
producten staan voor u klaar.

Tong gekookt
geserveerd met een typisch
Volendammer saus 'butter en eek'
zevenendertig euro en vijftig cent

Gemarineerde gegrilde zalm met een
overheerlijke wittewijn saus
driewintig euro en vijftig cent

Snoekbaarsfilet gestoofd met een typisch
Volendammer saus 'butter en eek'
zesentwintig euro

Gebakken snoekbaarsfilet vergezeld van
roerbakgroenten, noodles en een tausisau
zesentwintig euro

Hele kreeft in 'court bouillon' gekookt
geserveerd met tagliatella en choronsaus
vijfenvierentig euro



Ons Vlees

Iers rundvlees

Rundvlees van hoge kwaliteit dat afkomstig is van constante vleesrassen met een optimale smaak en fijne structuur. Biologische kenmerken; kleine groepen dieren worden gevoed op grote oppervlaktes land.

Varkenshaas

Varkenshaas is de meest malse spier van het varken, die zich in de rug van een varken bevindt. Het is een schuin toelovend stukje vlees. Hij bestaat uit een kop, een dik gedeelte en een relatief dun uiteinde.

Ribeye

In het verlengde van de dunne lende ligt de rib. Uit dat stuk worden de ribeye steaks gesneden. Het intramusculaire vet (belangrijk dat vet, koop geen magere ribeyes) heeft een naar het midden uitlopende ader van vet, met wat fantasie een ronde vorm van een oog. Vandaar de naam ribeye. Soms wordt het stuk met bot (ribben) uitgesneden en dan heb je een rib roast of 'bone in ribeye'. Een 'bone in'

ribeye steak heet ook wel côte de boeuf. Het bevat die typische ronde streep vet en heeft een mooie dooradering van kleine streepjes vet (marmering). Daardoor is de ribeye wat vetter, zeer mals, heeft een uitstekende bite en is zeer smaakvol met een explosie aan aroma's. De favoriet van veel rundvlees liefhebbers.

De ossenhaas

De ossenhaas is een deel van de lende (rug) van het rund. Deze spier, de musculus psoas major, ligt op de lendenwervels, in de buikholte en loopt via het bekken door tot het bovenbeen bij de heup. Het heeft een fijne structuur en vrijwel geen vet of bindweefsel; dit maakt het dan ook het meest malse vlees van het rund. Het vleesdeel wordt nog opgesplitst in vier delen: de kop van de haas, het middenstuk, de punt en de (niet eetbare) ketting van de ossenhaas.

De kop staat ook bekend als chateaubriand (als er een dubbele portie van gesneden wordt), het middenstuk in een enkele portie als tournedos en het staartstuk

als filet mignon indien deze in hapklare brokken zijn verdeeld.

Als de lende niet gesplitst wordt en de entrecote (dunne lende) en ossenhaas nog via de lendenwervel aan elkaar verbonden zijn, spreekt men van een T-bonesteak.

Kalfsoester en kogelbiefstuk

De kalfsoester (medaillon de veau) is een plakje van de kalfshaas of van de bovenbil (biefstukdeel) en wordt snel om en om gebakken. Kalfsbiefstukjes worden meestal op een gewicht van 150 gram gesneden. Voor het bakken kunnen de stukjes eventueel omwikkeld worden met een plakje spek dat vastgezet wordt met een touwtje. Het product blijft door het opbinden tijdens het bakken mooi hoog.

De kogel is een stuk dat vastzit aan de bovenbil. De bovenbil is het magerste en grootste deel in de bil van een rund. De bovenbil wordt vaak gebruikt voor biefstuk. De kogel is een stuk mals dan de bovenbil zelf en hier worden de bekende kogelbiefstukjes van gesneden.

Onze Sausen

Pepersaus

Onze peperroomsaus heeft een romige, pittige smaak. Met gevriesdroogde groene peperkorrels, creme fraiche en een vsop franse cognac.

Bernaisesaus

De koning onder de sausen, is een saus gemaakt van opgeklopte boter en eigeel met toevoeging van een gastrique, bestaande uit wijn, azijn, dragon en een bouguet garni. De saus werd vernoemd naar Beàrn, de Zuid-Franse geboortestreek van Henri IV en werd in 1836 voor het eerst gemaakt door chef Collinet, geserveerd tijdens de opening van restaurant Le Pavillon Henry IV in Saint-Germain-en-laye, niet ver van Parijs.

Stroganoffsaus,

Een pittige saus uit de Russische keuken. Deze saus stamt uit 1890 wanneer in Sint-Petersburg een kookwedstrijd gehouden werd en de winnaar stroganoffsaus gemaakt had. Het recept is vernoemd naar de graafelijke familie Stroganov. Deze familie was tijdens het keizerrijk Rusland zeer machtig. Na de Russische revolutie werd het recept door gevluchte Russen in China en de westerse wereld geïntroduceerd. Geserveerd met ui, champignons, spek en paprika.

Vleesgerechten

Rundvlees Iers

Tournedos 180 gram
negenentwintig euro en vijftig cent

Ribeye 250 gram
geserveerd met kruidenboter
of gestampte peperkorrels
zevenentwintig euro en vijftig cent

Kogelbiefstuk 180 gram
tweëntwintig euro

Côte de boeuf 1100 gram (minimaal 2 personen)
geserveerd met diverse zouten
en 3 hiernaast staande sausen
negenentwintig euro en vijftig cent p.p.

Tournedos Pompadour
stukjes ossenhaas, gamba's en roerbakgroenten
in een taussaus geserveerd met rijst
Voor de liefhebber van de oosterse keuken
eenendertig euro

Alle vleessoorten kunnen ook gegrild worden voor u!
En worden dan geserveerd met kruidenboter.
Het saladebuffet met een keur van verse producten staat
voor u klaar.

Bij al onze hoofdgerechten worden groenten
en diverse aardappelen geserveerd.

De vleesgerechten worden geserveerd met een keuze
uit hiernaast staande 3 sausen.

Kalfsvlees

Kalfsoester 180 gram
dikke lende blank
zevenentwintig euro

Varkensvlees

Varkenshaas 250 gram
drieëntwintig euro en vijftig cent

Spareribs
met 3 koude sausjes geserveerd
negentien euro



Kindermenu

- Tot 12 jaar -

Voorgerecht

Gebonden tomatensoep

drie euro en vijftig cent

Hoofdgerecht

2 kroketten met frites en appelmoes

2 frikandellen met frites en appelmoes

Kipfilet met frites en appelmoes

Visfilet met frites en appelmoes

3 stokjes saté met frites en appelmoes

acht euro en vijftig cent

Nagerecht

Kinderbeker gevuld met vanille-ijs

drie euro en vijftig cent

