

HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLENDAM

Restaurant
le Pompadour



Volendam & Fish

Anyone who visits Volendam should not leave without tasting one of our focal fish specialties. During the late 19th and early 20th century, our fishing fleet was one of the largest in the 'Zuiderzee'. The people from Volendam fished for Spiering, Herring, Zander and Eel.

When the Zuiderzee was closed off, the sea turned into the lake (IJsselmeer) it is today. Unfortunately, the closing of the sea, led to a declining fish yield. The fishing heydays are over now, but fortunately the love for fish has always remained.

This is also reflected in our restaurant. On our menu you will find traditional fish dishes. In addition, we serve various cuts of meat and vegetarian dishes and we have a matching wine for every dish.

Be surprised and enjoy the unique view over the harbor and the IJsselmeer.



Starters

Beef Carpaccio with arugula, Parmesan cheese, pine nuts and a herb dressing 14.50

Carpaccio aus Rinderfilet, begleitet von Parmesankäse und einer Kräuter dressing

Carpaccio de solomillo de buey acompañado de queso parmesano Y un aliño de hierbas

Carpaccio de filet de boeuf au parmesan et assaisonné aux fines herbes



Celeriac Carpaccio with arugula, Parmesan cheese, pine nuts, and a herb dressing 14.50

Sellerie-Carpaccio, begleitet von Rucola, Parmesan, Pinienkernen, und ein Kräuterdressing

Carpaccio de apio, acompañado de rúcula, queso parmesano, piñones, y un aderezo de hierbas

Carpaccio de céleri rave, accompagné de roquette, parmesan, pignons de pin, et une vinaigrette aux herbes

Smoked Eel 'IJsselmeer' on Toast 21.50

Räucherlachs auf Toast

Anguila 'IJsselmeer' sobre tostado

L'Anguille fumée 'Lac d'Yssel' sur Toast

'Volendammer' Hors-d'Oeuvre with Dutch shrimp, smoked eel, smoked salmon and trout 21.00

Hors-d'Oeuvre mit holländischen Garnelen, geräuchertem Aal, geräuchertem Lachs und Forelle

Hors-d'Oeuvre con camarones holandeses, anguila ahumada, salmón ahumado y trucha

Hors-d'Oeuvre avec des crevettes hollandaises, de l'anguille fumée, du saumon fumé et de la truite

Salmon Cocktail 15.00

Lachs-Cocktail

Coctel de Salmon

Cocktail de Saumon

Smoked Salmon with red onion rings and capers 18.50

Räucherlachs mit roten Zwiebelringen und Kapern

Salmon ahumado con alcaparras

Le Saumon Fumé aux petits capres aux anneaux

Dutch Shrimps Cocktail 21.00

Garnelen-Cocktail

Coctel de Camarones

Le Cocktail de Crevettes Hollandaises

All starters are served with bread and herb butter. For allergen information ask our staff.



Starters

Tomato Soup with cream, chives, pieces of chicken and croutons – 7.50

Gebundene tomaten suppe mit rahm, teile von Hühnern, schnitlauch und croutons

Sopa espesada con crema de tomate, cebolleta, trozos de pollo y picatostes

Soupe de tomate à la crème, la ciboulette, des morceaux de poulet et des croûtons

 Onion soup with parmesan cheese toast and rosemary – 7.00

Zwiebelsuppe, toast gratiniert mit parmesanischem käse und rosemary

Sopa de cebollas, al escabeche con queso parmesan

À soupe d'oignon recouvert de fromage fondu parmesan

Fish soup with Dutch shrimps, mussels and salmon – 9.50

Fischsuppe mit holländischen Garnelen, Muscheln und Lachs

Sopa de pescado con camarones holandeses, mejillones y salmón

Soupe de poisson aux crevettes hollandaises, moules et saumon

Prawns fried in herb butter with Chinese vegetables – 16.50

Gebakken garnelen in kräuterbutter mit chinesisches gemüsen

Gamba's fritas en mantequilla de Yerbas Aromaticas

Fried crevettes dans le beurre avec les fines herbes légumes chinois

Scallops served with wild spinach, béarnaise sauce and bacon – 17.00

Jakobsmuscheln serviert mit Wildspinat, Sauce Béarnaise und Speck

Vieiras servidas con espinacas silvestres, salsa bearnesa y tocino

Coquilles Saint-Jacques servies avec épinards, sauvages, sauce béarnaise et bacon

Fried oysters with green fine herbs, bacon and leek – 23.50

Gebackene austern mit grünen kräutern, speck & porree

Ostras fritas con yerbas aromaticas frescas verdes, lardo y puerros

Huîtres frites aux herbes, bacon et poireaux

Grilled chicken thighs 'Sichuan' with vegetables in Tausi sauce and rice – 15.50

Gegrillte Hähnchenschenkel „Sichuan“ mit Gemüse in Tausisauce und Reis

Muslos de pollo a la parrilla 'Sichuan' con verduras en salsa Tausi y arroz

Cuisses de poulet grillées 'Sichuan' avec des légumes à la sauce Tausi et du riz

 Salad with fried mushrooms, sun-dried tomatoes and basil dressing – 16.00

Salat mit gebratenen Champignons mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikumdressing

Ensalada de champiñones fritos con tomates secos y aderezo de albahaca

Salade de champignons sautés avec tomates séchées et vinaigrette au basilic

All starters are served with bread and herb butter. For allergen information ask our staff.



Main Courses

All main courses are served with vegetables, fries and baked potatoes. The salad buffet is waiting for you. For allergen information ask our staff.

Grassfed tenderloinsteak 180 gr. served with a sauce of choice – 39.50

Filetschnitte 180 gr. Serviert mit einer Sauce nach Wahl

Filete de solomillo de 180 gr. Servido con salsa a elegir

Steak de filet mignon 180 gr. Servi avec une sauce au choix

Tenderloinsteak Pompadour sirloin, prawns, stir-fried vegetable and tausisauce – 41.50

Filetschnitte Pompadour mit Garnelen und Wokgemüse in einer Tausi Sauce und Reis

Solomillo Pompadour solomillo, langostinos y vegetales salteados en una tausisaus servidas

Tournedos Pompadour filet mignon, crevettes, légumes sautés dans un tausisaus

Cote de Boeuff Double Dutch ±650gr Exclusive quality special meat served with a sauce of choice and different types of salts – 47.00

Cote de Boeuff Double Dutch ±650gr. Serviert mit einer Sauce nach Wahl

Cote de Boeuff Double Dutch ±650gr. Servido con salsa a elegir

Cote de Boeuff Double Dutch ±650gr. Servi avec une sauce au choix

Grassfed flank steak 180gr. served with a sauce of choice – 27.00

Flank steak 180 gr. serviert mit einer Sauce nach Wahl

Filete de flanco 180 gr. servido con salsa a elegir

Steak de flanc 180 gr. servi avec une sauce au choix

Porkfillet 250gr. served with a sauce of choice – 26.50

Schweinefilet 250 gr. serviert mit einer Sauce nach Wahl

Solomillo de cerdo 250 gr. servido con salsa a elegir

Filet de porc 250 gr. servi avec une sauce au choix

Sauces/Soßes/Salsas/Sauces

Peppersauce/Pffersauce/Salsa de pimienta/Sauce au poivre

Stroganoffsauc/Soganoff-Sauce/Salsa stroganoff/Sauce Stroganoff

Béarnaisesauce/Sauce Béarnaise/Bernaiseso/Sauce béarnaise

Mushroom creamsauce/Pilz-Sahnesauce/Salsa de crema de champiñones/

Sauce à la crème de champignons



HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLENDAY

le Pompadour

Main Courses

All main courses are served with vegetables, fries and baked potatoes. The salad buffet is waiting for you. For allergen information ask our staff.

Stewed cod fillet with a mustard sauce – 32.00

Gedünstetem Kabeljau-Filet mit Senf-Sauce

Filete de bacalao con salsa de mostaza

Filet de cabillaud sauce à la moutarde

Fried cod with noodles and a kyotosauce – 32.00

Gebackenen Kabeljau mit Nudeln und sauce kyoto

Filete de bacalao al horno con fideos chinos y salsa de kyoto

Filet de cabillaud cuit au four avec des nouilles chinoises et la sauce kyoto

Fried sole with a typical local sauce – 42.00

Gebackene Seezunge mit a locale sosse

Lenguado frito con salsa locale

Sole frite avec du beurre frais et Sauce au Vinaigre fin

Fried Sole à le Pompadour with fresh fruits – 44,50

Gebackene Seezunge à la Pompadour mit frischen Öbsten

Lenguado frito à la Pompadour con frutas frescas

Sole frite à la Pompadour aus fruits frais

Cooked Sole with a typical local sauce – 42.00

Gekochte Seezunge mit a locale sosse

Lenguado bollito con salsa locale

Le Sole Bouillie avec du beurre frais et Sauce au Vinaigre fin



Stir-fried vegetables and spiced Tofu strips ‘Sichuan’ with, Tausisauce and rice – 19.50

Gebratene Gemuse und Tofustreifen ‘Sichuan’ serviert mit Tausisauce und Reis

Verduras salteadas y tiras de tofu especiadas 'Sichuan' con salsa Tausi, y arroz

Légumes sautés et lanières de tofu épicé 'Sichuan' avec, sauce Tausisauce et riz



Risotto off the season – 20.50

Risotto außerhalb der Saison

Risotto fuera de temporada

Risotto hors saison



HOTEL
Old Dutch


It's Wine
VOLENDAY

le Pompadour

Childrensmenu

until 12 years

Starter

Tomato-Soup – 5.00

Tomatensuppe
Sopa de Tomates
Soupe de Tomates

Maincourses

Two croquets with French fries and apple sauce – 10,00

Zwei Krokette, Pommes Frites und Apfelmus
Dos croquetas con papas fritas Y compota de manzana
Deux Croquettes, frites et compote de Pommes

Chicken nuggets with French fries and applesauce – 10,00

Hühnernuggets mit Pommes Frites und Apfelmus
Nuggets De Pollo con papas fritas Y compota de manzana
Nuggets de poulet avec frites et compote de pommes

Pieces off cod fillet with French fries and applesauce – 13.50

Kabeljaufilet mit Pommes Frites und Apfelmus
Filete De Bacalao con papas fritas Y compota de manzana
Filet de morue avec pommes frites et compote de pommes

Chicken satay with fries and applesauce – 13,50

Hühnchensatay mit Pommes Frites und Apfelmus
Satay De Pollo con papas fritas Y compota de manzana
Poulet satay avec frites et compote de pommes

Dessert

Vanilla ice-cream with whipped cream – 5.00

Rahmeis mit Schlagsahne
Helado al crema con nata batida
Glace à la crème et chantilly

HOTEL
Old Dutch

It's Wine
VOLLENDAM

le Pompadour

Desserts

Dame Blanche – 8.50

Coupe of vanilla bourbon ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream
Coupe aus Vanille-Bourbon-Eis, heißer Schokoladensauce und Schlagsahne
Cupé de helado de vainilla bourbon, salsa de chocolate caliente y crema batida
Coupe de glace vanille bourbon, sauce chocolat chaud et chantilly

Mango Mania – 8.50

Mango sorbet ice cream, glazed mango topping, mangosauce, chocolate and whipped cream
Mangosorbet-Eis, glasiertes Mango-Topping, Mangosauce, Schokoladen und Schlagsahne
Helado de sorbete de mango, cobertura de mango glaseado, salsa de mango, chocolate,
y crema batida
Glace sorbet à la mangue, nappage glacé à la mangue, sauce à la mangue, chocolat et chantilly

Crème Brûlée – 8.50

Soft vanilla cream topped with caramelized sugar, vanilla ice cream and whipped cream
Weiche Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker, Vanilleeis und Schlagsahne
Suave crema de vainilla, con azúcar caramelizada, helado de vainilla y crema batida
Crème molle à la vanille garnie de sucre caramélisé, glace à la vanille et chantilly

Moelleux au chocolate – 9.00

Lukewarm chocolate cake with soft inside, vanilla ice cream and whipped cream
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weicher Innenseite, Vanilleeis und Schlagsahne
Bizcocho de chocolate tibio con interior suave, helado de vainilla y nata montada
Moelleux au chocolate, glace vanille et chantilly

Tartuffo Amaretto – 8.50

Amaretto ice cream with a chocolate ice cream core, amaretto pieces and whipped cream
Amaretto-Eis mit Schokoladeneiskern, Amarettostückchen und Schlagsahne
Helado de amaretto con corazón de helado de chocolate, trozos de amaretto, crema batida

Cake of the month – 8.50

Ask our staff for the cake of the month, with vanilla ice cream and whipped cream
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Torte des Monats, mit Vanilleeis und Schlagsahne
Pregunta a nuestro personal por la tarta del mes, con helado de vainilla y nata montada
Demandez à notre personnel le gâteau du mois, avec glace vanille et chantilly

Children's icecream (vanilla) – 6.00

Kindereis (Vanille)
Helado infantil (vainilla)
Glace enfant (vanille)