



HOTEL
Old Dutch *It's Wine* *le Pompadour*
VOLENDAM

Restaurant Le Pompadour has gotten the name from Madame De Pompadour, she was the mistress of the French king Louis XV.

As tempting as this lady was for the king, as tempting are the specialties on our menu that our chefs prepare for you.

Our restaurant is situated at the harbour of Volendam. From our hotel above the restaurant you have an amazing view over the harbour and the IJsselmeer.



Cold First Courses | Kalte Vorspeisen

Entradas Caldas | Les Entrees Froides

Carpaccio of beef with arugula, Parmesan cheese, pine nuts and a herb dressing 13.50

- 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

Smoked Eel 'IJsselmeer' on Toast 18.00

- Räucherlachs IJsselmeer auf Toast
- Anguila 'IJsselmeer' sobre tostado
- L'Anguille fumée 'Lac d'Yssel' sur Toast

Celeriac carpaccio, with arugula, Parmesan cheese, pine nuts, and an herbal dressing 13.50

- 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

Dutch Shrimps Cocktail 17.50

- Garnelen-Cocktail
- Coctel de Camarones
- Le Cocktail de Crevettes Hollandaises

Salmon Cocktail 13.50

- Lachs-Cocktail
- Coctel de Salmon
- Cocktail de Saumon

Hors d'Oevre 18.50

- With Shrimps, Eel and Salmon
- Mit Garnelen, Aal und Lachs
 - Entrada caldas con salmon, camarones y anguila

Smoked Salmon 15.50

- with red onion-rings and capers
- Räucherlachs mit roten Zwiebelringen
 - Salmon ahumado con alcaparras
 - Le Saumon Fumé aux petites capres aux anneaux



All starters are served with bread

Hot entrees | Warme Vorspeisen

Entrantes calientes | Entrées chaudes

Thickened tomato Soup with cream, 6.50

chives, pieces of chicken and croutons

- Gebundene Tomaten Suppe mit Rahm, Teile von Hühnern, Schnittlauch und Croutons
- Sopa espesada con crema de tomate, cebolleta, trozos de pollo y picatostes
- Épaissie Soupe de tomate à la crème, la ciboulette, des morceaux de poulet et des croûtons

Onion-soup covered with melted 6.00

parmesan cheese and rosemary

- Zwiebelsuppe, gratiniert mit Parmesan und Rosmarin
- Sopa de cebollas, al escabeche con queso parmesan
- À soupe d'oignon recouvert de fromage fondu parmesan

Thickened fish soup 9.00

prepared with various sorted of fish

- Gebundene Fischsuppe zubereit mit verschiedenen Sorten Fischen.
- Sopa de pescados liados con clases de pescados
- Épaissie soupe de poisson préparé avec des poissons différents

Fried prawns 14.50

in fines herbs butter with Chinese vegetables

- Gebakken garnelen in Kräuterbutter mit chinesischen Gemüse
- Gamba's fritas en mantequilla de Yervas Aromaticas
- Fried crevettes dans le beurre avec les fines herbes légumes chinois

Scallops 15.50

served with wild spinach, béarnaise sauce and bacon

- Jakobsmuscheln serviert mit Wildspinat, Sauce Béarnaise und Speck
- Vieiras servidas con espinacas silvestres, salsa bearnesa y tocino
- Couilles Saint-Jacques servies avec épinards, sauvages, sauce béarnaise et bacon

Fried oysters 19.50

with green fines herbs, bacon and Leek

- 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 13.50

with vegetables in taucisauce served with rice

- Gegrillte Hähnchenschenkel mit Gemüse in Taucisauce serviert mit Reis
- Muslos de pollo a la plancha con verduras en salsa taucisa Y acompañados de arroz
- Cuisses de Poulet grilles avec des légumes à la taucisauce servis avec du riz

Salad of fried mushrooms, 14.00

sundried tomatoes and a basil dressing

- Salat von gebratenen Pilzen mit getrockneten Tomaten und Basilicum Dressing
- Ensalada de champiñones fritos con tomate secado al sol Y anderezo de albahaca
- Salade de champignon frits avec tomates séchées et vinaigrette au basilic



All starters are served with bread

Our meat | Unser Fleisch Nuestra carne | Notre viande

Irish Beef

High quality beef that comes from constant meat breeds with an optimal taste and fine structure. Biological characteristics; small groups of animals are fed on large land surfaces.

Pork tenderloin

Pork tenderloin is the most tender muscle of the pig, which is in the back of a pig. It is a sloping piece of meat. It consists of a head, a thick part and a relative thin end.

The beef tenderloin

The sirloin is part of the loin (back) of the cow. This muscle, the psoas major muscle, lies on the lumbar vertebrae, in the abdominal cavity and runs through the pelvis to the upper leg at the hip.

It has a fine structure and almost no fat or connective tissue; this makes it the most tender meat from the beef.

The meat part is split up into four parts: the head of the fillet, the middle part, the tip and the (not edible) chain of the tenderloin

The header is also known as a chateaubriand (if a double portion is cut), the middle part in a single portion as tenderloin and the tailpiece as fillet mignon if it is in bite-sized chunks are distributed

If the loin is not split and the entrecote (thin loin) and tenderloin still through the lumbar vertebrae are connected, speaks one of a T-bonesteak.



All dishes are served with fries and baked potatoes and use of the salad bar
Alle Gerichte werden serviert mit Pommes Frites und Bratkartoffeln und Verwendung des Salatbuffet

Todos los platos se sirven con papas fritas Y papas al horno Y uso del buffet de ensaladas
Tous les plats sont servis avec frites et pommes de terre au four et utilisation du buffet de salades

Meat Dishes | Fleischgerichte Platos de carne | Plats de viande

Tenderloinsteak 180gr 37.50
Grassfed premium Irish beef served with a sauce of choice

- Filetschnitte
- Solomillo
- Tournedos

Tenderloinsteak Pompadour 38.50
pieces of sirloin, prawns and stir-fried vegetables in a Tausi sauce and rice

- Filetschnitte Pompadour mit Garnelen und Wokgemüse in einer Tausi Sauce und Reis
- Solomillo Pompadour trozos de solomillo, langostinos y vegetales salteados en una tausisau servidas con arroz
- Tournedos Pompadour morceaux de surlonge, crevettes et légumes sautés dans un tausisau servi avec du riz

Irish steak 180gr 25.00
Grassfed premium Irish beef

- Irisches steak
- Filete Irlandés
- Steak Irlandais

Cote de Boeuff Double Dutch ±650gr 43.50
Exclusive quality special meat served with 3 different sauces and salts

Pork Fillet 250gr 24.50

- Schweinefilet
- Filete de Carne
- Filet de Porc

Choices of these sauces:
Peppersauce, Béarnaisesauce, Stroganoffsauce or
a Mushroomsauce



Main-Dishes of Fishes | Hauptgerichte Fisches Platos Principales de Pescados | Les Plats Principaux de Poissons

Stewed cod fillet 28.50
with a coarse mustard sauce
• Gedünstetem Kabeljau-Filet mit Senf-Sauce
• Filete de bacalao con salsa de mostaza
• Filet de cabillaud sauce à la moutarde

Fried cod 28.50
with noodles and a kyotosauce
• 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 39.50
• Gebackene Seezunge mit a locale sosse
• Lenguado frito con salsa locale
• Sole frite avec du beurre frais et Sauce au Vinaigre fin

Cooked Sole with a typical local sauce 39.50
• Gekochte Seezunge mit a locale sosse
• Lenguado bollito con salsa locale
• Le Sole Bouillie avec du beurre frais et Sauce au Vinaigre fin

Fried Sole à le Pompadour 42.00
with fresh fruits
• Gebackene Seezunge à la Pompadour mit frischen Obst
• Lenguado frito à la Pompadour con frutas frescas
• Sole frite à la Pompadour aus fruits frais

All dishes are served with fries and baked potatoes and use of the salad bar
Alle Gerichte werden serviert mit Pommes Frites und Bratkartoffeln und Verwendung des Salatbuffet

Todos los platos se sirven con papas fritas Y papas al horno Y uso del buffet de ensaladas
Tous les plats sont servis avec frites et pommes de terre au four et utilisation du buffet de salades



Vegetarian dishes | Vegetarische Gerichte

Platos vegetarianos | Plats végétariens

- ✓ **Vegatarian cordon bleu, 22.50**
filled with a creamy sauce of peanuts, served with stir-fry vegetables, peanutsauce and rice
- Vegatarisches Cordon Bleu gefüllt mit cremigen Satay servier mit Reis, gebratenem Gemüse und Sataysauce
 - Cordon bleu vegetariano relleno de cremoso satay servido con arroz, vegetales salteados y salsa satay
 - Cordon bleu végétarien rempli de saté crémeux servi avec riz, légumes sautés et sauce saté

- ✓ **Seasoned vegetarian stripes 17.50**
served with stir-fry vegetables, blackbeansauce and rice
- Gewüztstreifen mit Pfannengemüse und soße aus schwarzen Bohnen und Reis
 - Tiras sazonadas servidas con verduras salteadas
Y salsa de frijoles negros Y arroz
 - Lanières assaisonnées servies avec légumes sautés,
sauce aux haricots noirs et riz

Menu pour Enfants | Menu for Children's Menu für Kindern | Menu para Ninos

- Up to 12 years old -

Starter

Tomato-Soup	4.00
• Tomatensuppe	
• Sopa de Tomates	
• Soupe de Tomates	

Dessert

Ice-cream with whipped cream	4.50
• Rahmeis mit Schlagsahne	
• Helado al crema con nata batida	
• Glace à la crème et Chantilly	

Main

Two croquets	8.50
with French fries and apple sauce	
• Zwei Kroketten, Pommes Frites und Apfelmus	
• Dos croquetas, patatas fritas y pur, De manzana	
• Deux Croquettes, frites et compote de Pommes	

Chicken nuggets	8.50
with French fries and applesauce	
• 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	

Cod fillet	12.50
with French fries and applesauce	
• 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	12.50
with fries and applesauce	
• Hühnchensatay mit Pommes Frites und Apfelmus	
• Satay De Pollo Con Papas Fritas Y Compota	

