

Welkom bij Restaurant de Ölliemölle

Sinds 2022 zijn wij gevestigd in dit prachtige pand. Na onze overname hebben wij de bistro langzaam omgezet naar de huidige staat, een 'fine dining' restaurant.

Ons doel is om u te verrassen met verse en smaakvolle gerechten, geïnspireerd op de Klassiek Franse keuken. Met een uitgebreide wijnkaart adviseren wij u graag voor een passende wijn.

Team De Ölliemölle

Roel Sieverink & Kim Blaauw

Proef de Ölliemölle

Profiteroles foie gras

Noordzeekrab*

Supplement 10 gr. baeri kaviaar 25,00

Coquille en oester**

Zwezerik en appel***

Rog vleugel met paddenstoel

Supplement verse truffel 19,50

Ananas en dragon

3 gangen | 52

4 gangen* | 65

5 gangen** | 82

6 gangen*** | 99

Roel's favorieten

2 st. Gillardeau oesters*

Steak tartaar en 10 gr. baeri kaviaar

Terrine van ganzenlever**

Bisque d'homard*

Tournedos Rossini

Tarte tatin met vanille ijs

3 gangen | 85

4 gangen* | 99

5 gangen** | 110

6 gangen*** | 139

A la Carte

Voorgerechten

Bisque d'homard	15,50
Noordzeekrab	18,50
Profiteroles foie gras 3 st.	22,50
Terrine ganzenlever	22,50
Salade Riche	38,50
Steak tartaar & 10 gram Baeri kaviaar	43,50

Hoofdgerechten

Rogvleugel met paddenstoel	34,50
Zwezerik met bleekselderij en appel	35,50
Tournedos	42,50
Tournedos Rossini	53,00
Hele kreeft <i>keuze uit:</i>	65,50
- Pernod <i>Gevuld met tomaat, saus van Pernod en gratineerd met kaas</i>	
- Valencie <i>Gevuld met tomaat en paprika, saus van tomaat en cognac, gratineerd met kaas</i>	
- Thermidor <i>Gevuld met gebakken prei en champignons, mosterd beurre blanc, gratineerd met oude kaas</i>	
Supplement verse truffel	19,50
Supplement 10 gr. Baeri kaviaar	25,00

Dessert

Dame blanche	13,50
Ananas en dragon	13,50
Framboise met bonbons	19,50
Selectie kazen Kaasfort Amsterdam	22,50