



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

MICHELIN

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Gault&Millau



Roel's favorieten

Terrine van tomaat met zalm

Steak tartaar & langoustine*

Kreeft**

Lamsfilet & asperge

Selectie kazen***

Aardbei & eendenlever

JRE 3 gangen | 52

JRE 4 gangen* | 65

JRE 5 gangen** | 85

JRE 6 gangen*** | 99

Terrine ganzenlever

Steak tartaar en baeri kaviaar*

Zwezerik appel**

Kreeft á la nage

Munster kaas & eendenlever***

Valrhona chocolade

3 gangen | 90

4 gangen* | 125

5 gangen** | 140

6 gangen*** | 155

A la Carte

Voorgerechten

Terrine van tomaat met zalm	17,50
Terrine ganzenlever	22,50
Steak tartaar met langoustine	24,50

Hoofdgerechten

Zwezerik	35,50
Tarbot	42,50
Tournedos	42,50
Tournedos Rossini	53,00

Dessert

Ananas & dragon	13,50
Framboise likeur met bonbons	19,50
Selectie kazen Kaasfort Amsterdam	22,50

Vers uit het homarium

Bisque d'homard	15,50
Halve kreeft mayonaise	34,50
Kreeft Pernod: <i>gevuld met tomaat, saus van Pernod</i>	59,50
Kreeft á la nage: <i>gevuld met wortel en bleekselderij, saus van cognac</i>	59,50
Kreeft thermidor: <i>gevuld met gebakken prei en champignons, mosterd beurre blanc</i>	59,50