old dutch

REGIST. BRAND
Special
MADEIRA
DRY
PRODUCE OF THE ISLAND OF MADEIRA
Shipped from Funchal by
V.S.O.P.
CHAMPAGNE COGNAC
COGNAC

Specialiteiten

Saumon fumé frais

*Lobster cocktail **

Filets de sole maison

Mixed grill de fruits de mer frais

*Médaillon de veau maison **

Côte de veau Esterhazy

*Médaillon de porc Bombay **

Ris de veau favorite

Pintadeau au vin

Côte de porc Hawaiienne

** préparé à table*

Speciale wijnen

Laville Haut-Brion 1962
Grand vin sec de Graves, 1er cru classé. Mise du château
Château d'Yquem
Vin liquoreux de Sauternes, 1er grand cru classé. Hors ligne

Château Haut Bages Libéral 1953
5me. grand cru classé de Pauillac
Château Cantemerle 1959
5me. grand cru classé Macau. Mise du château

Meursault Goutte d'Or 1964
Puligny Montrachet 1964
Tirage d'origine Louis Latour

Vosne Romanée 1961
Aloxe Corton 1961, Louis Latour

Wehlener Sonnenuhr 1964
Orig. Abf. Prüm

Geisenheimer Rothenberg Riesling Cabinet 1959
Orig. Abf. J. Herz

Riesling Sélection 1964
Vin sigillé par la Confrérie St. Etienne. Bouteille numérotée

Wijnkaart met 150 verschillende wijnen

Poulet Budapest

2 kippen van ca. 900 g ontbeend - 1 gehakte ui - 250 g verse tomaten - 2 dl witte wijn - 400 g verse kreeft in de schaal - 1 eetlepel paprikapoeder - 1 dl room - peper - zout - boter

Vraag de poelier de kippen te ontbenen. Bestrooi de kippen met zout en peper en braad ze met de gehakte ui lichtbruin aan in de boter.

Was en pel de tomaten en neem de pitten eruit. Voeg de tomaten, de witte wijn en de verse kreeft bij de kippen en laat dit alles tezamen 10 minuten stoven. Voeg dan een eetlepel paprikapoeder erbij en laat de kippen verder gaar stoven. Arrangeer de kippen en de kreeft op een verwarmde schotel. Roer de room door de saus en laat deze enigszins inkoken. Zeef de saus en giet deze over de kip en kreeft. Als garnituur hierbij: risotto met gehakte pimentos vermengd.

Veau façon du chef

400 g kalfshaas - 8 filets van zeetong - zout - boter - 1 sjalot - kerriepoeder - mespunt gehakte knoflook - Madeira - cognac - room- 2 rode paprika's - 1 schijf ananas - 1 perzik uit blik - chutney

Snijd de kalfshaas en zeetong in smalle reepjes en bestrooi deze met zout. Bak de tong en het vlees apart aan in de boter met gehakte sjalot, knoflook en kerrie. Voeg de Madeira en cognac bij het vlees, de klein gesneden paprika's en de room en laat de saus inkoken.

Voeg hier nu de licht gebruinde reepjes zeetong, de in kleine stukjes gesneden ananas, perzik en chutney bij en laat de saus verder inkoken.
Serveren met risotto.

Faisan Antoine

1 gebardeerde en gepiqueerde fazant - boter - 2 plakken verse pâté de foie gras - 200 g champignons - witte wijn - cognac - Madeira - room

Braad de fazant voor driekwart gaar in ruim boter. Verwijder het vel van de fazant en plaats deze in een cocotte. Leg de plakken pâté op de fazant en garneer met geblancheerde champignons. Blus de saus af met witte wijn, cognac en Madeira, bind hem met de room en giet deze saus over de fazant. Sluit het deksel van de casserole luchtdicht af met een randje van waterdeeg en zet de casserole 20 minuten in een hete oven.

OLD DUTCH

Mej. M. W. Mannes - Rochussenstraat 20, Rotterdam, telefoon: 010-135555/126700

In het hart van Rotterdam, aan een drukke verkeersweg, staat als een oase van rust Old Dutch temidden van een tuin vol bloemen. Het gebouw is opgetrokken in de stijl van een oud-Friese boerderij en het sfeervol ingerichte interieur met veel fraai antiek, is daarbij geheel aangepast.

In het restaurant wordt nog zeer veel aan tafel gewerkt, in het bijzonder waar het betreft de sausen — voor kreeft, krab en dergelijke, maar ook voor sausen behorend bij de warme schotels.
Old Dutch, dat tevens beschikt over een smaakvol ingerichte en welvoorziene bodega, is het trefpunt bij uitstek voor de uitgaande wereld van Rotterdam zelf en zijn internationale relaties en toeristen.

Ten gerieve van de zeer vele buitenlandse gasten is de stijlvolle menukaart uitgebreid met een Engelse tekst. De wijnkaart, die een selectie biedt van ongeveer 150 wijnen van diverse soorten en jaargangen, wordt telkenmale na diverse proeverijen met de uiterste zorg opnieuw samengesteld. Old Dutch beschikt over ruime parkeergelegenheid in de naaste omgeving.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum