



de belhamel  
AMSTERDAM

ZOMER 2021

WELKOM TERUG  
*WELCOME BACK*



A LA CARTE  
A LA CARTE

**om mee te beginnen *to start with***

'LOLLY' VAN COQUILLE, pata Negra ham, tomaten-emulsie 7.50  
*Scallop 'lolly', pata negra ham, tomato emulsion*

STURGEON KAVIAAR 10 gram, crème fraîche, blini's 22.50  
*Sturgeon Caviar 10 grams, sour cream, blinis*  
inclusief een glas Taittinger Champagne 32.50  
*with a glass of Taittinger Champagne*

**lunch *lunch***

DRIE BRUSCHETTA'S, gerookte zalm/mierikswortel-crème, Serano ham/meloen, 12.50  
mozzarella/tomaat/basilicum  
*Three bruschetta's, smoked salmon/horseradish cream, Serrano ham/melon,*  
*mozzarella/tomato/basil*

EGG NORWEGIAN, huisgerookte zalm, brioche 14.50  
*Norwegian eggs, house smoked salmon, brioche bread*

HAMBURGER BELHAMEL, MRIJ rund, uiencompote, Tynjetaler kaas, zure bom, 16.50  
huisgemaakte frietjes, picalilly mayonaise  
*MRIJ beef, onion compote, Tynjetaler cheese, sour bomb, homemade fries,*  
*picalilly mayonnaise*

CROQUE BELHAMEL 15.50  
Eendenlever, brioche, eidooier, trompet de la mort vinaigrette  
*Duck liver, brioche bread, egg yolk, death's trumpet dressing*

**voorgerechten *starters***

SALADE BELHAMEL, Serano ham, gestoofde peer, verse vijgen, extra vergine olijfolie, 13.50  
aceto balsamico tradizionale  
*Belhamel salad. Serano ham, braised pear, fresh figs, extra virgin olive oil.*  
*aceto balsamic tradizionale*

SALADE CAPRESE, mozzarella, tomaat, basilicum, avocado, aceto balsamico-"kaviaar" (V) 13.50  
*Caprese salad, mozzarella, tomato, basil, avocado, aceto balsamic "caviar"*

GEMARINEERDE TONIJN, gele en rode bietjes, gegrilde aubergine, sesamdressing 15.50  
*Marinated tuna, yellow and red beetroot, grilled eggplant, sesame dressing*

STEAK TARTAAR (klein) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en wintertruffel 18.50  
*Steak tartare (small) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and winter truffle*

CARPACCIO, runderlende, Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, 14.50  
truffel dressing  
*Sirloin carpaccio, Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks,*  
*truffle dressing*

TERRINE VAN FOIE GRAS, vanille, truffel, ingelegde sauternesdruiven 19.50  
*Terrine of foie gras, vanilla, truffle, pickled sauternes grapes*



### hoofdgerechten *main courses*

#### ASPERGE QUICHE (V)

Witte asperges, eieren, doperwten, chevre, korstdeeg, Hollandaise-saus, kleine salade 19.50  
*White asparagus, eggs, peas, chevre, short crust pastry, Hollandaise sauce, small salad*

#### PASTA BOLOGNESE TRADIZIONALE

Tagliatelle, ragout van ossenstaart, ossobuco, tomaat, buffelmozzarella 17.00  
*Tagliatelle, ragout of oxtail, ossobuco. Tomato, buffalo mozzarella*

LAMSSCHENKEL, gebraseerde lamschenkel, knolselderie mousseline, gepofte tomaatjes, lamsjus 24.00  
*Braised lambshank, celeriac puree, roasted tomatoes, lamb gravy*

#### GEELVIN TONIJN

Gegrilde tonijn, parelgort risotto, bietjes, antibiose 28.00  
*Yellow tail tuna, pearl barley risotto, beets, antiboise sauce*

STEAK TARTAAR (groot) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) met wintertruffel, 28.00  
huisgemaakte frietjes en Hollandse salade  
*Steak tartare (large) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) with winter truffle, homemade French fries and Dutch salad*

BOEUF BELHAMEL, getrancheerde entrecote, anijspaddestoelen, boontjes, 27.00  
fondant aardappelen, cognac-dragonsaus  
*Boeuf Belhamel, tranches of sirloin beef, anise mushrooms, green beans, fondant potatoes, cognac tarragon sauce*

### nagerechten *desserts*

CRÈME BRÛLÉE van steranijs 9.50  
*Crème Brûlée of aniseed*

CHEESECAKE, witte chocolade, frambozencoulis 9.50  
*Cheesecake, white chocolate, raspberry coulis*

AARDBEIENSORBETIJS met rood fruit 9.50  
*Strawberry sorbet ice cream with red fruit*

BELHAMEL VERRASSINGSDESSERT 12.50  
*Belhamel surprise dessert*

SELECTIE NEDERLANDSE KAZEN met vijgenbrood 12.50  
*Selection of Dutch cheeses served with fig bread*

### om te delen *shared bites*

BELHAMEL VEGETARISCHE MEZZE PLATTER 16.50  
Hummus dip, romesco dip, tabouleh salade, artisjok, gordal olijven, crudites, crostini's  
*Belhamel vegetarian mezze platter*  
*Hummus dip, romesco dip, tabouleh salad, artichokes, gordal olives, crudites, crostinis*

BELHAMEL VISPLATEAU 24.50  
Gemarineerde tonijn, gebakken tijgergarnaal, gebraseerde octopus, coquille, Wakame salade  
*Belhamel fish combination*  
*Marinated tuna, baked tiger prawns, braised octopus, carpaccio of scallops, Wakame salad,*

### bij de koffie *to go with your coffee*

PETIT FOURS 5.50  
*Petit fours*



## 3/4 GANGENMENU *COURSE MENU*

### **VITELLO ALLO SGOMBRO (8.50)**

*VITELLO ALLO SGOMBRO*

TRANCHES GEBRADEN KALFSBIEFSTUK, GEROOKTE MAKREEL MAYONAISE  
*SLICES OF ROASTED VEAL, MAYONNAISE OF SMOKED MACKEREL*

-

### **ASPERGES VELOUTÉ (V) (9.50)**

*ASPARGUS VELOUTÉ*

WITTE ASPERGES, ROOM, CROUTON  
*WHITE ASPARAGUS, CREAM, CROUTONS*

-

### **HOLLANDSE ASPERGES A LA FLAMANDE (25.00)**

*DUTCH ASPERAGUS A LA FLAMANDE*

WITTE ASPERGES, BEENHAM, KRIELTJES, MIMOSA VAN EI, BOTERSAUS, PETERSELIE  
*WHITE ASPARAGUS, HAM, EGG MIMOSA, BUTTER SAUCE, PARSLEY*

*of/or*

### **HOLLANDSE ASPERGES MET SCHOTSE ZALM (25.00)**

*DUTCH ASPERAGUS WITH SCOTTISCH SALMON*

WITTE ASPERGES, NIEUWE KRIELTJES, HOLLANDAISE-  
SAUS  
*WHITE ASPARAGUS, HOLLANDAISE SAUCE*

-

### **ETON MESS (9.50)**

*ETON MESS*

AARDBEIEN, CHANTILLY CREME, COULIS VAN AARDBEIEN, MERINGUE SCHUIMPJES  
*STRAWBERRIES, CHANTILLY CREAM, STRAWBERRY COULIS, MERINGUE*

2-gangenmenu <i>course menu</i>	32.50
3-gangenmenu <i>course menu</i>	37.00
4-gangenmenu <i>course menu</i>	46.00



**voor bij de borrel *shared bites***

'LOLLY' VAN COQUILLE, pata Negra ham, tomaten-emulsie <i>Scallop 'lolly', pata negra ham, tomato emulsion</i>	7.50
STURGEON KAVIAAR 10 gram, crème fraîche, blini's <i>Sturgeon Caviar 10 grams, sour cream, blinis</i> inclusief een glas Taittinger Champagne <i>with a glass of Taittinger Champagne</i>	22.50 32.50
BITTERBALLEN Geitenkaas, 6 stuks <i>Dutch bitterbals</i> <i>Goatcheese, 6 pcs</i>	8.00
BELHAMEL VEGETARISCHE MEZZE PLATTER Hummus dip, romesco dip, tabouleh salade, artisjok, gordal olijven, crudites, crostini's <i>Belhamel vegetarian mezze platter</i> <i>Hummus dip, romesco dip, tabouleh salad, artichokes, gordal olives, crudites, crostinis</i>	16.50
BELHAMEL KIBBELING DELUXE Kabeljauw in tempura, inktvis aioli, dopererwten-mint mousseline <i>Belhamel fried fish deluxe</i> Cod in tempura, squid aioli, peas-mint muslin	12.50
BELHAMEL VISPLATEAU Gemarineerde tonijn, gebakken tijgergarnaal, gebraiseerde octopus, coquille, Wakame salade <i>Belhamel fish combination</i> <i>Marinated tuna, baked tiger prawns, braised octopus, carpaccio of scallops, Wakame salad,</i>	24.50
SELECTIE NEDERLANDSE KAZEN met vijgenbrood <i>Selection of Dutch cheeses served with fig bread</i>	12.50
PORTIE FRIET Huisgemaakte frietjes, zelfgemaakte mayonaise <i>Portion homemade fries with mayonnaise</i>	4.50