



A LA CARTE

Les apéritifs

OESTERS "Fines de l'Île de Ré", mignonette, citroen
OYSTERS "Fines de l'Île de Ré", mignonette, lemon

p/st 5

ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood
ESCARGOTS À LA FLAMANDE, herb butter, homemade bread

15

PREMIUM BAERII KAVIAAR, crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's
PREMIUM BAERII CAVIAR, sour cream, shallots, parsley, blini

10-50 gram grams

24-98

DRIE CROSTINI'S BELHAMEL, huisgerookte zalm, steak tartaar met kwartelei, Iberico ham met tomaat
THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare with quail egg, tomato with Iberian ham

17

Om mee te beginnen

Les entrées

MOZZARELLA uit Groningen, Saveur d'Antan tomaten, huisgemaakte foccacia en aceto balsamico (V) 18
MOZZARELLA from Groningen, Saveur d'Antan tomatoes, homemade foccacia and aceto balsamic vinegar (V)

'TARTE TATIN' VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) 16
'TARTE TATIN' OF SHALLOTS, silver onions, blue cheese, mustard caramel (V)

SALADE 'BELHAMEL' met Schwarzwälder schincken, gepocheerde peer, rode port-kastanjes en balsamico-siroop 17
SALAD 'BELHAMEL' with Schwarzwälder schincken, poached pear, red port chestnuts and balsamic syrup

GEMARINEERDE TONIIN, gele en rode bietjes, sesamdressing 19
MARINATED TUNA, yellow and red beetroot, sesame dressing

GRATINÉ DE SAINT JACQUES, mosselen, Hollandse garnalen 21
GRATINÉ DE SAINT JACQUES, mussels, dutch shrimps

LANGOUSTE MET IBERICO HAM, gefrituurde Roseval aardappellucifers, aolie 25
+ supplement 10 gram Premium Baerii kaviaar (+20)
Langouste with Iberian ham, deep-fried Roseval potato matchsticks, aolie + supplement 10 grams Premium Baerii caviar (+20)

STEAK TARTAAR (klein) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en wintertruffel 19
STEAK TARTARE (small) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and winter truffle

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE, Roccolino al Tartufo (kaas), gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten 18
SIRLOIN CARPACCIO, Roccolino al Tartufo cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts

Voorgerechten



Les plats principaux

CARNAROLI RISOTTO, gremolata, panagratto en Romanesco artichoke (V) <i>CARNAROLI RISOTTO, gremolata, panagratto en Romanesco artichoke RISOTTO (V)</i>	25
HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, eigengemaakt brood, koriander, citroen <i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	25
RODE-POONFILET, crème van aubergine, geroosterde topinamboer, antiboise <i>GURNARD FILLET, cream of eggplant, roasted Jerusalem artichoke, antiboise</i>	31
STEAK TARTAAR (groot) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) met wintertruffel, friet en Hollandse salade <i>STEAK TARTARE (large) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) with winter truffle, fries and Dutch salad</i>	31
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, anijspaddestoelen, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', tranches of sirloin beef, anise mushrooms, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	31
TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, spitskool, aardappelrösti, verse wintertruffel-madeira saus <i>TENDERLOIN STEAK, fried foie gras, pointed cabbage, potato rösti, fresh winter truffle-madeira gravy</i>	43

Hoofdgerechten

Les desserts

CRÈME BRÛLÉE, gesuikerde korstdeegstengel <i>CRÈME BRÛLÉE, sugared crust dough stalk</i>	10
CHOCOLADE MOELLEUX, miso caramel, hazelnoot, mokka-ijs <i>CHOCOLAT MOELLEUX, miso caramel, hazelnut, mocca-ice</i>	12
VERSE VIJGEN, vanille ganache, granola crumble, sinaasappelkaramel <i>FRESH FIGS, vanilla ganache, granola crumble, orange caramel</i>	12
PETIT GRAND DESSERT 'BELHAMEL' <i>'BELHAMEL' PETIT GRAND DESSERT</i>	15
SELECTIE NEDERLANDSE EN FRANSE KAZEN, vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION OF DUTCH AND FRENCH CHEESES, fig bread, grapes, walnut</i>	15

Nagerechten



Le Menu du chef

KALFSZWEZERIK 18

TRIO VAN BLOEMKOOL, LAVASPISTOU

VEAL SWEETBREAD

QUARTET OF CAULIFLOWER, LAVAS PISTOU

-

SPITSKOOLOEP MET BUIKSPEK 13

POINTED CABBAGE SOUP WITH PORK BELLY

-

KALFS RIBEYE 31

BOSPEEN, KASTANJE CHAMPIGNONS, MOSTERD, BIESLOOK, KALFSJUS, PUREE

VEAL RIBEYE

CARROT, CHESTNUT MUSHROOMS, MUSTARD, CHIVES, VEAL GRAVY, PUREE

WITTE CHOCOLADE PISTACHE CHEESECAKE 13

AMARENEN, AMANDEL-CITROENSORBETIJS

WHITE CHOCOLATE PISTACHIO CHEESECAKE

AMARENA CHERRIES, ALMOND-LEMON SORBET ICE CREAM

3-gangenmenu (soep) <i>course menu (soup)</i>	49
3-gangenmenu (kalfszwezerik) <i>course menu (veal sweetbread)</i>	52
4-gangenmenu <i>course menu</i>	63