



VOORGERECHTEN

STARTERS

<p>'Salade Belhamel'</p> <p>Gemengde salade met een crostini Tynjetaler (kaas), Trevélez ham, olijven en een dressing van gemarineerde cherry tomaatjes</p> <p><i>Mixed salad with a Tynjethaler (cheese) crostini, Trevélez ham, olives and a marinated cherry tomato dressing</i></p>	13.00
<p>Consommé van kwartel met shiitakes en een wonton gevuld met een mousse van kip en truffel</p> <p><i>Consommé of quail with shiitake mushrooms and a wonton stuffed with chicken mousse and truffle</i></p>	11.00
<p>Carpaccio van ossenhaas met Pecorino gefrituurde Roseval aardappelen en truffeldressing</p> <p><i>Carpaccio of tenderloin with Pecorino, fried Roseval potatoes and a truffle dressing</i></p>	13.00
<p>Gamba en coquille met mille feuille en een bieslook-garnalen beurre blanc</p> <p><i>Sautéed prawn and scallop with puff pastry and a chive-shrimps beurre blanc</i></p>	15.00
<p>Halve kreeft met zalmeitjes mayonaise</p> <p><i>Half a lobster with salmon roe mayonnaise</i></p>	18.50
<p>Terrine van eendenlever, pastrami en augurk</p> <p><i>Terrine of duck liver, pastrami and pickle</i></p>	15.00
<p>Blini met buffelmozzarella, Provolone, gegrilde courgette en een tomatencoulis</p> <p><i>Blini with buffalo mozzarella, Provolone cheese, grilled zucchini and a tomato coulis</i></p>	14.00



HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

<p>'Boeuf Belhamel'</p> <p>Getrancheerde lendebeefstuk van de Black Angus, Portobello paddenstoelen, Hollandse snijboontjes, fondant aardappelen en een Cognac-dragonsaus</p> <p><i>Sliced sirloin of Black Angus with Portobello mushrooms, Dutch snap beans, butter potatoes and a Cognac-tarragon sauce</i></p>	24.50
<p>Hollands lamsrug met gebakken krieltjes, bosuitjes en pancetta</p> <p><i>Dutch rack of lamb with baked potatoes, spring unions and pancetta</i></p>	24.50
<p>Parelhoenfilet met krokante Parmaham, gamba, mosselen, aubergine en een saus van gegrilde paprika</p> <p><i>Guinea fowl with crispy Parma ham, prawn, mussels, eggplant and a sauce of roasted peppers</i></p>	23.50
<p>Rolletje van gepocheerde grietfilet gevuld met garnalenmousse met wilde spinazie en hollandaisesaus</p> <p><i>Roll of poached brill fillet stuffed with shrimp mousse, wild spinach and Hollandaise sauce</i></p>	23.50
<p>Gravad lax uit de oven met brandade (puree van aardappels en kabeljauw), gestoofde prei en een zachte mosterdroomsaus</p> <p><i>Gravad lax from the oven with brandade (a mix of mashed potatoes and cod), braised leeks and a mustard cream sauce</i></p>	23.50
<p>Combinatie van kalfszwezerik en kalfsentrecote met morillesaus en pommes gratin</p> <p><i>Combination of veal sweetbread and veal steak with morel mushroom and French gratin</i></p>	25.50
<p>Bladerdeeg gevuld met een mousse van aubergine en gebakken 'trompettes de la mort' en een funghi porcinisaus</p> <p><i>Puff pastry stuffed with a mousse of eggplant and baked 'trompettes de la mort' and a funghi porcini sauce</i></p>	23.50



NAGERECHTEN

DESSERTS

Aardbeien-rose peper sorbet met rood fruit en een kletskep <i>Strawberry-pink pepper sorbet with red fruit and a "kletskep" (Dutch crunchy cookie)</i>	9.50
Witte chocolade cheesecake <i>White chocolate cheesecake</i>	9.50
Wentelteefje van suikerbrood met appel en vanille-ijs <i>French toast of sugar bread with apple and vanilla ice cream</i>	9.50
Mascarpone vanilletaart met frambozengelei en notencrunch <i>Mascarpone vanilla cake with raspberry jelly and nuts crunch</i>	9.50
Tarte Tatin van peer met een notenkaramel en perenijs <i>Tarte Tatin of pear with a nut caramel and pear ice cream</i>	9.50
Petit grand dessert <i>Petit grand dessert</i>	12.50
Selectie Nederlandse kazen <i>Selection of Dutch cheeses</i>	12.50
inclusief een licht gekruide rode port (DOW's Midnight) <i>a glass of red port (DOW's Midnight) included</i>	15.50