



de belhamel
AMSTERDAM

LUNCH MENU

Waterkerssoep met brie crouton <i>Watercress soup with a brie crouton</i>	8.50
Carpaccio van ossenhaas met Pecorino gefrituurde Roseval aardappelen en truffeldressing <i>Carpaccio of tenderloin with Pecorino, fried Roseval potatoes and a truffle dressing</i>	13.00
Halve kreeft met zalmeitjes mayonaise <i>Half a lobster with salmon roe mayonnaise</i>	18.50
Gamba en coquille met mille feuille en een bieslook-garnalen beurre blanc <i>Sautéed prawn and scallop with puff pastry and a chive-shrimps beurre blanc</i>	15.00
—	
Tagliatelle Bolognese met ossenstaartragout en mozzarella <i>Tagliatelle Bolognese with oxtail ragout and mozzarella</i>	15.00
Tagliatelle met gamba's en kreeftenroomsaus <i>Tagliatelle with prawns and a lobster cream sauce</i>	15.00
Gravad lax uit de oven met brandade (puree van aardappels en kabeljauw), gestoofde prei en een zachte mosterdroomsaus <i>Gravad lax from the oven with brandade (a mix of mashed potatoes and cod), braised leeks and a mustard cream sauce</i>	23.50
Hollands lamsrug met gebakken krieltjes, bosuitjes en pancetta <i>Dutch rack of lamb with baked potatoes, spring unions and pancetta</i>	23.50
'Boeuf Belhamel' Getrancheerde lendebeefstuk van de Black Angus, Portobello paddenstoelen, Hollandse snijboontjes, fondant aardappelen en een Cognac-dragonsaus <i>Sliced sirloin of Black Angus with Portobello mushrooms, Dutch snap beans, butter potatoes and a Cognac-tarragon sauce</i>	24.50

VRAAG TEVENS NAAR ONS WISSELEND 3 of 4 GANGENMENU
ALSO ASK FOR OUR 3 or 4 COURSE MENU



de belhamel

AMSTERDAM

BROODJE SANDWICH	(keuze uit Ciabatta of Waldkorn) (choice of Ciabatta or Waldkorn)	
	Pecorino en gegrilde groenten <i>Pecorino cheese and grilled vegetables</i>	8.00
	Gravad lax met kappertjes en crème fraîche <i>Gravad lax with capers and crème fraîche</i>	8.00
	Parmaham met artichoke <i>Parma ham with artichoke</i>	8.00
OMELET OMELETTE	Zalm, bieslook en toast <i>Salmon, chive and toast</i>	9.50
	Beenham en Tynjetaler (kaas) <i>Farmers ham and Tynjetaler cheese</i>	9.50
SALADE SALAD	'Salade Belhamel' Gemengde salade met een crostini Tynjetaler (kaas), Trevélez ham, olijven en een dressing van gemarineerde cherry tomaatjes <i>Mixed salad with a Tynjethaler (cheese) crostini, Trevélez ham, olives and a marinated cherry tomato dressing</i>	13.00
	Salade gerookte zalm met een cream cheese crostini en een antiboise dressing <i>Salad smoked salmon with a cream cheese crostini and an antiboise dressing</i>	14.00
SPECIAAL SPECIAL	'Crostini Belhamel' Drie crostini's belegd met Parmaham, gravad lax en mozzarella <i>Three crostini's with Parma ham, gravad lax and mozzarella</i>	9.50
	Huisgemaakte coquille-garnalenkroketjes met gefrituurde peterselie en toast <i>Home made coquille-shrimp croquettes with fried parsley and toast</i>	11.00
DESSERT DESSERT	Appeltaart met slagroom <i>Apple pie with whipped cream</i>	4.50
	Chocoladetruffeltaart <i>Chocolate truffle cake</i>	5.50
	Aardbeien-roze 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
	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
	Selectie Nederlandse kazen <i>Selection of Dutch cheeses</i>	12.50