



de belhamel

AMSTERDAM

Menu du chef

CEVICHE VAN DORADE

AVOCADO, ZOETE AARDAPPELCRÈME, GEBRANDE SNIJBOON, ROZENWATER

SEA BREAM CEVICHE

AVOCADO, SWEET POTATO CREAM, ROASTED STRING BEAN, ROSE WATER

-

GEBAKKEN HOLLANDSE WITTE ASPERGES

GROENE ASPERGEMOUSSE, WITTE ASPERGES SALSA, KROKANTE JAMON IBERICO

FRIED DUTCH WHITE ASPARAGUS

GREEN ASPARAGUS MOUSSE, WHITE ASPARAGUS SALSA, CRISPY JAMON IBERICO

-

GEBRADEN LAMSWANGETJES

COURGETTE CRÈME, SAUS VIERGE, JONGE TUINBONEN, HAZELNOOT, SHERRY ROOM SAUCE

ROAST LAMB CHEEKS

ZUCCHINI CREAM, SAUCE VIERGE, YOUNG BROAD BEANS, HAZELNUT, SHERRY CREAM SAUCE

-

ADVOCAAT 'SABAYON'

ROOD FRUIT, HAZELNOOT CRUMBLE

ADVOCAAT (DUTCH EGGNOG) 'SABAYON'

RED FRUIT, HAZELNUT CRUMBLE

3 gangen/course menu	52
4 gangen/course menu	65



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, huis gerookte 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 plats froids du déjeuner

MOZZARELLA uit Groningen, Kalamata tapenade, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS (V)
MOZZARELLA from Groningen, Kalamata tapenade, sourdough baguette from Stadsbakkerij AS (V)

18

SALADE NIÇOISE, botersla, verse tonijn, ansjovis uit het zuur, rode ui, snijboon, Kalamata olijf, zon gedroogde tomaat, zacht gekookt ei, citroenvinaigrette
SALAD NIÇOISE, butter lettuce, fresh tuna, pickled anchovies, red onion, string bean, Kalamata olive, sun dried tomato, soft-boiled egg, lemon vinaigrette

19

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

19

STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en zomertruffel
STEAK TARTARE (140gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle

21

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

18

Koude Lunchgerechten

Les plats d'accompagnement

SALADE/SALAD
FRIET /FRENCH FRIES

Bijgerechten

5
5



Les plats froids du déjeuner

Warme lunchgerechten

OEUFE COCOTTE, <u>huisgerookte zalm OF jamon Iberico</u> , pastinaak crème, mirepoix <i>OEUFE COCOTTE, home-smoked salmon OR jamon Iberico, parsnip cream, mirepoix</i>	17
FRANSE UIENSOEP, Gruyère crouton (V) <i>FRENCH ONION SOUP, Gruyere crouton (V)</i>	13
CARNAROLI RISOTTO, paddestoelen, gepofte trostomaat, rucola, Oude Stolwijker, sherry-roomsaus (V) <i>CARNAROLI RISOTTO, mushrooms, roasted vine tomato, arugula, Old Stolwijker (Dutch cheese), sherry cream sauce (V)</i>	25
HOLLANDSE ASPERGES KLASSIEK, nieuwe krieltjes, huis gebrade beenham, gekookte eieren, botersaus <i>DUTCH ASPARAGUS "CLASSIC", new potatoes, ham, boiled eggs, butter sauce</i>	28
HOLLANDSE ASPERGES ZALM, nieuwe krieltjes, Hollandaisesaus <i>DUTCH ASPARAGUS SALMON, new potatoes, Hollandaise sauce</i>	28
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', tranches of sirloin beef, queen boletes, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	31

Les desserts

Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE, gesuikerde korstdeegstengel <i>CRÈME BRÛLÉE, sugared crust dough stalk</i>	10
CHOCOLADE MOELLEUX, miso caramel, mokka-ijs <i>CHOCOLATE MOELLEUX, miso caramel, mocca-ice</i>	12
CRÊPE SUZETTE, vanille-ijs <i>CRÊPE SUZETTE, vanilla ice cream</i>	12
SELECTIE NEDERLANDSE EN FRANSE KAZEN, vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION OF DUTCH AND FRENCH CHEESES, fig bread, grapes, walnut</i>	15