



de belhamel  
AMSTERDAM

## Menu du chef

### **RODEN BIETEN CARPACCIO**

FETA, CASHEW CRÈME, MACADEMIA NOOT

*RED BEETROOT CARPACCIO*

FETA, CASHEW CREAM, MACADAMIA NUT

-

### **CEVICHE VAN DORADE**

AVOCADO, ZOETE AARDAPPELCRÈME, GEBRANDE SNIJBOON, ROZENWATER

*SEA BREAM CEVICHE*

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

-

### **LANGOUSTINE WONTON**

BISQUE SAUS, KORIANDER

*LANGOUSTINE WONTON*

BISQUE SAUCE, CORIANDER

-

### **KALFSSUKADE 54°C GEGAARD**

WITLOF, HAZELNOOT, SJALLOTEN CRÈME

*VEAL SUKADE COOKED 54°C*

CHICORY, HAZELNUT, SHALLOT CREAM

-

### **ETON MESS**

ROOD FRUIT, HANGOP, MERINGUE

*ETON MESS*

RED FRUIT, CURD, MERINGUE

4 gangen/course menu	65
5 gangen/course menu	75



## 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

HOUSE OF CAVIAR (RUSSIAN ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's  
*HOUSE OF CAVIAR (RUSSIAN ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blini*  
10-50 gram grams

28-98

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

BURRATA uit Puglia, Kalamata tapenade, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS (V)  
*BURRATA from Puglia, Kalamata tapenade, sourdough baguette from Stadsbakkerij AS (V)*

18

GEMARINEERDE TONIJN, gele en rode bietjes, sesamdressing  
*MARINATED TUNA, yellow and red beetroot, sesame dressing*

19

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

25

STEAK TARTAAR (120gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en zomertruffel  
*STEAK TARTARE (120gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle*

19

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

18

### Voorgerechten



### *Les plats principaux*

### *Hoofdgerechten*

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
VIS VAN DE DAG, bospeen crème, girolles nopjes, zilveruitjes, little gem, Dashi bouillon <i>CATCH OF THE DAY, carrot cream, girolles, pearl onions, little gem, Dashi broth</i>	dagprijs
HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, huisgemaakt brood, koriander, citroen <i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	27
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>	32
TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, verse wintertruffel-madeira saus <i>TENDERLOIN STEAK, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, fresh winter truffle-madeira gravy</i>	49

### *Les desserts*

### *Nagerechten*

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
CRÊPE SUZETTE, bloedsinaasappel vanille-ijs <i>CRÊPE SUZETTE, blood orange, 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