



## MENU VAN DE CHEF

### CHEF'S MENU

GEBRANDE PREI ROULLEAU, kruidenboter, prei-limoen espuma, gerookte wilde zalm, tuinkruiden  
*ROASTED LEEK ROULLEAU, herb butter, leek-lime espuma, smoked wild salmon, garden herbs*

\*\*\*

HOLLANDESE GARNALENBISQUE, CROUTONS  
*DUTCH SHRIMP BISQUE, CROUTONS*

\*\*\*

HOLLANDESE ASPERGES KLASSIEK, nieuwe krieltjes, huis gebraden beenham, gekookte eieren, botersaus  
*DUTCH ASPARAGUS "CLASSIC", new potatoes, house roast ham, boiled eggs, butter sauce*

of/or

HOLLANDESE ASPERGES ZALM, nieuwe krieltjes, Hollandaisesaus  
*DUTCH ASPARAGUS SALMON, new potatoes, Hollandaise sauce*

\*\*\*

ADVOCAAT 'SABAYON', ROOD FRUIT, HAZELNOOT CRUMBLE  
*ADVOCAAT (DUTCH EGGNOG) 'SABAYON', RED FRUIT, HAZELNUT CRUMBLE*

3 gangen/course menu      56  
4 gangen/course menu      69



## DINER

### DINNER

#### OM MEE TE BEGINNEN

##### TO START WITH

OESTERS "Irish Rock", mignonette, citroen <i>OYSTERS "Irish Rock", mignonette, lemon</i>	p/st 5
ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood <i>ESCARGOTS À LA FLAMANDE, herb butter, homemade bread</i>	15
HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's <i>HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blini</i> 10-50 gram <i>grams</i>	28-98
DRIE CROSTINI BELHAMEL, huisgerookte zalm, steak tartaar met kwartelei, Iberico ham met tomaat <i>THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare with quail egg, tomato with Iberian ham</i>	17

#### BELHAMEL KLASSIEKERS

##### BELHAMEL CLASSICS

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE, Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten <i>SIRLOIN CARPACCIO, Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts</i>	19
STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en zomertruffel <i>STEAK TARTARE (140gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle</i>	22
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', sliced sirloin beef, queen boletes, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	35

#### VOORGERECHTEN

##### STARTERS

BURRATA uit Puglia, gremolata tapenade, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS (V) <i>BURRATA from Puglia, gremolata tapenade, sourdough baguette from Stadsbakkerij AS (V)</i>	18
'TARTE TATIN' VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) <i>'TARTE TATIN' OF SHALLOTS, silver onions, blue cheese, mustard caramel (V)</i>	16
TONIJN TARTAAR, zoetzuur avocado, jalapeños saus <i>TUNA TARTARE, sweet sour avocado, jalapeños sauce</i>	19
HOLLANDSE GARNALENBISQUE, croutons <i>DUTCH SHRIMP BISQUE, CROUTONS</i>	17
LANGOUSTE MET IBERICO HAM, gefrituurde Roseval aardappellucifers, olie + supplement 10 gram Asetra kaviaar (+20) <i>Langouste with Iberian ham, deep-fried Roseval potato matchsticks, olie</i> + supplement 10 grams Asetra caviar (+20)	26



## HOOFDGERECHTEN

### MAIN COURSES

RAVIOLI CONFIT TOMAAT, citroen ricotta, notenmix, pompoenpitten (V) <i>CONFIT TOMATO RAVIOLI, lemon ricotta, mix of nuts, pumpkin seeds (V)</i>	27
KREEFTEN TAGLIATELLE, geroosterde Canadese kreeftenstaart, bisquesaus, citroen ricotta, <i>LOBSTER TAGLIATELLE, roasted Canadian lobster tail, bisque sauce, lemon ricotta</i>	29
VIS VAN DE DAG, knolselderij-crème, wilde bospaddestoelen, rode uiencompote, witlof, Dashi bouillon <i>CATCH OF THE DAY, celeriac cream, wild forest mushrooms, red onion compote, chicory, Dashi broth</i>	DAGPRIJS
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

## SEIZOENSGERECHTEN

### SEASONAL DISHES

HOLLANDSE ASPERGES KLASSIEK, nieuwe krieltjes, huis gebraden beenham, gekookte eieren, botersaus <i>DUTCH ASPARAGUS "CLASSIC", new potatoes, house roasted ham, boiled eggs, butter sauce</i>	28
HOLLANDSE ASPERGES ZALM, nieuwe krieltjes, Hollandaisesaus <i>DUTCH ASPARAGUS SALMON, new potatoes, Hollandaise sauce</i>	28

## BIJGERECHTEN

### SIDE DISHES

GROENE SALADE <i>GREEN SALAD</i>	6
FRANSE FRIET <i>FRENCH FRIES</i>	6

## NAGERECHTEN

### 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
PAIN PERDU, sinaasappel karamel, vanille-ijs <i>PAIN PERDU, orange caramel, 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>	16