



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 met tomaat <i>THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare with quail egg, tomato with Iberico</i>	17
TERRINE VAN FOIE GRAS, Iberico, vanille, truffel, ingelegde sauternesdruiven, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS <i>TERRINE OF FOIE GRAS, Iberico, vanilla, truffle, pickled sauternes grapes, sourdough baguette from 'Stadsbakkerij AS'</i>	21

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, cantaloupe compote, pomodoro San Marzano, Iberico, basilicum (V: -/- Iberico) <i>BURRATA from Puglia, cantaloupe compote, pomodoro San Marzano, Iberico, basil (V: -/- Iberico)</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
OCTOPUS, gebrande zoete ui, groene tomaat, lamsoor, salsa verde <i>OCTOPUS, roasted sweet onion, green tomato, sea lavender, salsa verde</i>	21



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

BLACK TEA CRÈME BRÛLÉE, huisgemaakte roombotersprits <i>BLACK TEA CRÈME BRÛLÉE, homemade butter spritz</i>	10
CHOCOLADE BROWNIE, witte- en pure chocolade, pure chocolade sorbetijs <i>CHOCOLATE BROWNIE, white and dark chocolate, dark chocolate sorbet ice cream</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