



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

AJO BLANCO (Spaanse koude amandelsoep), gerookte paling, witte druiven, basilicumolie
AJO BLANCO (Spanish cold almond soup), smoked eel, white grapes, basil oil

LAMSZADEL & LAMSTOOF, aubergine, tajine dressing, koriander
LAMB SADDLE & LAMB STEW, eggplant, tagine dressing, coriander

ADVOCAAT 'SABAYON', rood fruit, hazelnootcrumble
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, Iberico <i>THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare, 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 (MRIJ rund), Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten <i>SIRLOIN CARPACCIO (MRIJ beef), Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts</i>	19
STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund), zomertruffel, 64° C gegaarde eidooier <i>STEAK TARTARE (140gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle°, 64° C cooked egg yolk</i>	22
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote (MRIJ rund), mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', sliced sirloin beef (MRIJ 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
AJO BLANCO (Spaanse koude amandelsoep), gerookte paling, witte druiven, basilicumolie <i>AJO BLANCO (Spanish cold almond soup), smoked eel, white grapes, basil oil</i>	15
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, zongedroogde tomaten, pompoenpitten (V) <i>CONFIT TOMATO RAVIOLI, lemon ricotta, mix of nuts, sundried tomatoes, pumpkin seeds (V)</i>	27
GEROOSTERDE TIJGERGARNALENRISOTTO, zeekraal, tomaat, citroen, XO crème met Iberico <i>ROASTED TIGER PRAWN RISOTTO, samphire, tomato, lemon, XO cream with Iberico</i>	29
VIS VAN DE DAG, venkelsalade, gebakken artisjok, bloemkool crème, zongedroogde tomatentapenade <i>CATCH OF THE DAY, fennel salad, fried artichoke, cauliflower cream, sun-dried tomato tapenade</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

DONDERDAG t/m ZONDAG

THURSDAY to SUNDAY

PLATEAU FRUIT DE MER, oesters, scheermessen, wulken, kokkels, tijgergarnalen, Hollandse garnalencocktail <i>SEAFOOD PLATTER, oysters, razor clams, whelks, cockles, tiger prawns, Dutch shrimp cocktail</i>	35/65
--	-------

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

6

GROENE SALADE *GREEN SALAD*
FRANSE FRIET *FRENCH FRIES*

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 chocoladesorbetijs, saffraansaus <i>CHOCOLATE BROWNIE, white and dark chocolate, dark chocolate sorbet ice cream, saffron sauce</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