



MENU VAN DE CHEF

CHEF'S MENU

KLASSIEKE VITELLO TONNATO

CLASSIC VITELLO TONNATO

AJO BLANCO (Spaanse koude amandelsoep), gerookte paling, witte druiven, basilicumolie

AJO BLANCO (Spanish cold almond soup), smoked eel, white grapes, basil oil

MAGRET DE CANARD, trio van bospeen, lavendel, sinaasappel, demiglace van eend

MAGRET DE CANARD, trio of carrot, lavender, orange, duck demi-glace

BLANC-MANGER, frambozen, dragon

BLANCMANGE, raspberries, tarragon

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, garlic-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, blinis</i> 10-50 gram <i>grams</i>	28-98
DRIE CROSTINI BELHAMEL, huisgerookte zalm, steak tartaar, Ibérico <i>THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare, Ibérico</i>	17
TERRINE VAN KALFSWANG, rode uiencompote, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS <i>CALF CHEEK TERRINE, caramelised red onion compote, 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, crispy Roseval potato sticks, truffle vinaigrette, pine nuts</i>	19
STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund), zomertruffel, 64°C gegaarde eidooier <i>STEAK TARTARE (5oz) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef), summer truffle, 64°C slow-cooked egg yolk</i>	22
ENTRECÔTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecôte (MRIJ rund), mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet-de-la-mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', sliced sirloin beef (MRIJ beef), porcini mushrooms, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	35

VOORGERECHTEN

STARTERS

BURRATA uit Puglia, cantaloupe compote, pomodoro San Marzano, Ibérico, basilicum (V: -/- Ibérico) <i>BURRATA from Puglia, cantaloupe compote, San Marzano tomatoes, Ibérico, basil (V:-/- Ibérico)</i>	18
'TARTE TATIN' VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) <i>CARAMELISED SHALLOT 'TARTE TATIN', pearl onions, blue cheese, mustard caramel (V)</i>	16
TONIJN TARTAAR, zoetzuur avocado, jalapeño-saus <i>TUNA TARTARE, sweet-and-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
CEVICHE VAN WITVIS (vis van het moment), leche de tigre, rode ui, koriander, maïs, zoete aardappel <i>WHITE FISH CEVICHE (market fish), leche de tigre, red onion, coriander, corn, sweet potato</i>	21



HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

RAVIOLI CONFIT TOMAAT, citroenricotta, notenmix, zongedroogde tomaten, pompoenpitten (V) <i>CONFIT TOMATO RAVIOLI, lemon ricotta, mix of nuts, sun-dried tomatoes, pumpkin seeds (V)</i>	28
GEROOSTERDE TIJGERGARNALENRISOTTO, zeekraal, tomaat, citroen, XO crème met Ibérico <i>ROASTED TIGER PRAWN RISOTTO, samphire, tomato, lemon, XO cream with Ibérico</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>TOURNEDOS ROSSINI, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, fresh winter truffle-Madeira gravy</i>	49

SEIZOENSGERECHTEN

SEASONAL DISHES

HOLLANDSE MOSSELEN, harissasaus, huisgemaakt brood, koriander, citroen <i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	30
---	----

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 Dutch shortbread</i>	10
CHOCOLADE BROWNIE, witte- en pure chocolade, pure chocoladesorbetijs, saffraansaus <i>CHOCOLATE BROWNIE, white and dark chocolate, dark-chocolate sorbet, 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