



MENU VAN DE CHEF

CHEF'S MENU

KLASSIEKE VITELLO TONNATO

CLASSIC VITELLO TONNATO

MOSTERDSOEP, Zeeuws spek, zuurdesembrood (Stadsbakkerij AS)

MUSTARD SOUP, Zeeland bacon, sourdough bread (Stadsbakkerij AS)

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
WILDERRINE VAN HERT, HAZENRUG, WILD ZWIJN, wilde paddenstoelen, kastanjes, zwarte truffel, zuurdesem baguette (Stadsbakkerij AS) <i>GAME TERRINE OF VENISON, HARE AND WILD BOAR, wild mushrooms, chestnuts, black truffle, sourdough baquette (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>	20
STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund), zwarte truffel, 64°C gegaarde eidooier <i>STEAK TARTARE (5oz) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef), zwarte truffle, 64°C slow-cooked egg yolk</i>	23
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>	37

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
MOSTERDSOEP, Zeeuws spek, zuurdesembrood (Stadsbakkerij AS) <i>MUSTARD SOUP, Zeeland bacon, sourdough bread (Stadsbakkerij AS)</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 TOMAAT, prei-salie tapenade, ingemaakte pompoen, gerookte amandelen, gorgonzolasaus (V) <i>RAVIOLI TOMATO, leek-sage tapenade, pickled pumpkin, smoked almonds, gorgonzola sauce (V)</i>	28
RISOTTO GEKONFIJTE WILDE EENDENBOUT, bospaddenstoelen, Comté-sherry roomsaus <i>RISOTTO CONFIT WILD DUCK LEG, forest mushrooms, Comté-sherry cream sauce</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, zwarte truffel-Madeira saus <i>TOURNEDOS ROSSINI, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, black 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>	11
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>	13
SELECTIE KAZEN (De Kaaskamer van Amsterdam), vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION CHEESES (De Kaaskamer van Amsterdam), fig bread, grapes, walnut</i>	17