



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)

SCHOTSE SHORT RIB, knolselderij, tahin, geroosterde bimi, zoetzure rode ui

SCOTCH SHORT RIB, celeriac, tahin, roasted bimi, sweet and sour red onion

PROFITEROLES, warme chocolade-espresso saus, vanille slagroom

PROFITEROLES, hot chocolate-espresso sauce, vanilla whipped cream

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
WILD TERRINE 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 VAN PREI, AARDAPPEL & POMPOEN, prei-salie tapenade, ingemaakte pompoen, gerookte amandelen, gorgonzolasaus (V)	28
<i>RAVIOLI OF LEEK, POTATO & PUMPKIN, leek-sage tapenade, pickled pumpkin, smoked almonds, gorgonzola sauce (V)</i>	
RISOTTO GEKONFIJTE FAZANTENBOUT, bospaddenstoelen, Comté-sherry roomsaus	29
<i>RISOTTO CONFIT PHEASANT, forest mushrooms, Comté-sherry cream sauce</i>	
VIS VAN DE DAG, venkelsalade, gebakken artisjok, bloemkool crème, zongedroogde tomatentapenade	DAGPRIJS
<i>CATCH OF THE DAY, fennel salad, fried artichoke, cauliflower cream, sun-dried tomato tapenade</i>	
TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, zwarte truffel-Madeira saus	49
<i>TOURNEDOS ROSSINI, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, black truffle-Madeira gravy</i>	

SEIZOENSGERECHTEN

SEASONAL DISHES

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

BIJGERECHTEN *SIDE DISHES*

6

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

NAGERECHTEN

DESSERTS

BLACK TEA CRÈME BRÛLÉE, huisgemaakte roombotersprits	11
<i>BLACK TEA CRÈME BRÛLÉE, homemade Dutch shortbread</i>	
WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE, rood fruit, Bastogne	12
<i>WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE, red fruit, Bastogne biscuit</i>	
PAIN PERDU, sinaasappel karamel, vanille-ijs	13
<i>PAIN PERDU, orange caramel, vanilla ice cream</i>	
SELECTIE KAZEN (De Kaaskamer van Amsterdam), vijgenbrood, druiven, walnoot	17
<i>SELECTION CHEESES (De Kaaskamer van Amsterdam), fig bread, grapes, walnut</i>	