



MENU VAN DE CHEF

CHEF'S MENU

KLASSIEKE VITELLO TONNATO

CLASSIC VITELLO TONNATO

ROMIGE SAVOOIEKOOLSOEP, langzaam gegaard buikspek

CREAMY SAVOY CABBAGE SOUP, slow cooked pork belly

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

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

BASQUE CHEESECAKE, licht gebrande cheesecake, kumquatmarmelade

BASQUE CHEESECAKE, lightly burnt cheesecake, kumquat marmalade

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
COQUILLE GRATINÉE, Comté, sherry, verse tuinkruiden <i>COQUILLE GRATINÉE, Comté, sherry, fresh garden herbs</i>	17
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
ZALM TARTAAR avocadocrème, sesam, kokos beurre noisette, paprikaolie <i>SALMON TARTARE, avocado cream, sesame, coconut beurre noisette, pepper oil</i>	19
ROMIGE SAVOOIEKOOLSOEP, langzaam gegaard buikspek <i>CREAMY SAVOY CABBAGE SOUP, slow cooked pork belly</i>	15
LANGOUSTINE, zacht gegaard, afgebrand, koriandertapenade, tomatensalsa, avocado gebakken in ponzu-soja <i>LANGOUSTINE, gently cooked, torched, coriander tapenade, tomato salsa, ponzu-soy glazed avocado</i>	21



HOOFDGERECHTEN *MAIN COURSES*

RAVIOLI VAN PREI, AARDAPPEL & POMPOEN, prei-salie tapenade, ingemaakte pompoen, 28
gerookte amandelen, gorgonzolasaus (V)

RAVIOLI OF LEEK, POTATO & PUMPKIN, leek-sage tapenade, pickled pumpkin, smoked almonds, gorgonzola sauce (V)

RISOTTO GEKONFIJTE FAZANTENBOUT, bospaddenstoelen, Comté-sherry roomsaus 29
RISOTTO CONFIT PHEASANT, forest mushrooms, Comté-sherry cream sauce

VIS VAN DE DAG, spitskool gestoofd in paddenstoelen-garum, knolselderij-tahincrème, 29
zoet-zure knolselderij, beurre blanc DAGPRIJS
CATCH OF THE DAY, pointed cabbage braised in mushroom garum, celeriac tahini cream, sweet-and-sour celeriac, beurre blanc

TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, 49
zwarte truffel-Madeira saus
TOURNEDOS ROSSINI, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, black truffle-Madeira gravy

SEIZOENSGERECHTEN *SEASONAL DISHES*

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

BIJGERECHTEN *SIDE DISHES* 6

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

NAGERECHTEN *DESSERTS*

BLACK TEA CRÈME BRÛLÉE, huisgemaakte roombotersprits 11
BLACK TEA CRÈME BRÛLÉE, homemade Dutch shortbread

WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE, rood fruit, Bastogne 12
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE, red fruit, Bastogne biscuit

PAIN PERDU, sinaasappel karamel, vanille-ijs 13
PAIN PERDU, orange caramel, vanilla ice cream

SELECTIE KAZEN (De Kaaskamer van Amsterdam), vijgenbrood, druiven, walnoot 18
SELECTION CHEESES (De Kaaskamer van Amsterdam), fig bread, grapes, walnut