



de belhamel  
AMSTERDAM

3 Gangen Menu *3 Course Menu*

63,- p.p.

**BURRATA uit Puglia, cantaloupe compote, pomodoro San Marzano, Ibérico, basilicum (V: -/- Ibérico)**  
*BURRATA from Puglia, cantaloupe compote, San Marzano tomatoes, Ibérico, basil (V: -/- Ibérico)*

**ZALM TARTAAR avocadocrème, sesam, kokos beurre noisette, paprikaolie**  
*SALMON TARTARE, avocado cream, sesame, coconut beurre noisette, pepper oil*

**CARPACCIO VAN RUNDERLENDE (MRIJ rund), Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten**  
*SIRLOIN CARPACCIO (MRIJ beef), Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nut*

\*\*\*

**RAVIOLI VAN PREI, AARDAPPEL & POMPOEN, prei-salie tapenade, ingemaakte pompoen, gerookte amandelen, gorgonzolasaus (V)**  
*RAVIOLI OF LEEK, POTATO & PUMPKIN, leek-sage tapenade, pickled pumpkin, smoked almonds, gorgonzola sauce (V)*

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

**ENTRECÔTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecôte (MRIJ rund), mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet-de-la-mortsaus**  
*SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', sliced sirloin beef (MRIJ beef), porcini mushrooms, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce*

\*\*\*

**EARL GREY CRÈME BRÛLÉE, huisgemaakte roombotersprits**  
*EARL GREY CRÈME BRÛLÉE, homemade Dutch shortbread*

**PURE CHOCOLADE MOULLEUX, frambozengeli, amandelcrumble, rozenroom**  
*PURE CHOCOLATE MOULLEUX, raspberry jelly, almond crumble, rose cream*

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



## OM MEE TE BEGINNEN *TO START WITH*

<b>OESTERS “Irish Rock”, mignonette, citroen</b> <i>OYSTERS “Irish Rock”, mignonette, lemon</i>	p/st 5
<b>ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood</b> <i>ESCARGOTS À LA FLAMANDE, garlic-herb butter, homemade bread</i>	15
<b>GEROOSTERDE MERGPIJP, XO-mayonaise, Amsterdamse uitjes, zuurdesem</b> <i>ROASTED BONE MARROW, XO-mayonnaise, Amsterdam pickled onions, sourdoug</i>	17
<b>HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini’s</b> <i>HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blinis</i> 10-50 gram <i>grams</i>	28-98
<b>DRIE CROSTINI BELHAMEL, huisgerookte zalm, steak tartaar, Ibérico</b> <i>THREE CROSTINI ‘BELHAMEL’, home-smoked salmon, steak tartare, Ibérico</i>	17
<b>WILDERRINE VAN HERT, HAZENRUG, WILD ZWIJN, wilde paddenstoelen, kastanjes, zwarte truffel, zuurdesem baguette (Stadsbakkerij AS)</b> <i>GAME TERRINE OF VENISON, HARE AND WILD BOAR, wild mushrooms, chestnuts, black truffel, sourdough baquette (Stadsbakkerij AS)</i>	21