



MENU VAN DE CHEF

CHEF'S MENU

MILLE FEUILLE GAMBA COQUILLE, beurre blanc met Hollandse-garnalen, bieslook

MILLE FEUILLE GAMBA COQUILLE, beurre blanc with Dutch shrimps, chives

FRANSE UIENSOEP, toast van zuurdesem met Comté

FRENCH ONION SOUP, sourdough toast with Comté

GEBRADEN LAMSRACK, groene aspergecrème, gebakken Hollandse nieuwe aardappelen, romanesco, doperwten, Provençaalse tomatensalsa

ROASTED LAMB RACK, green asparagus cream, pan-fried new Dutch potatoes. Romanesco, green peas, Provençal tomato salsa

ADVOCAAT 'SABAYON', slagroom, rood fruit, hazelnoot crumble

ADVOCAAT (DUTCH EGGNOG) 'SABAYON', whipped cream, red fruit, hazelnut crumble

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
GEROOSTERDE MERGPIJP, XO-mayonaise, Amsterdamse uitjes, zuurdesem <i>ROASTED BONE MARROW, XO-mayonnaise, Amsterdam pickled onions, sourdough</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
FRANSE UIENSOEP, toast van zuurdesem met Comté <i>FRENCH ONION SOUP, sourdough toast with Comté</i>	15
LANGOUSTE, zacht gegaard, afgebrand, koriandertapenade, tomatensalsa, avocado gebakken in ponzu-soja <i>LANGOUSTE, 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, gerookte amandelen, gorgonzolasaus (V) <i>RAVIOLI OF LEEK, POTATO & PUMPKIN</i> , leek-sage tapenade, pickled pumpkin, smoked almonds, gorgonzola sauce (V)	28
GNOCCHI BOSPADDENSTOELEN , eenkhorntjesbroodroomsaus, lente-ui, ricotta citroen, schorsenerenchips (V) <i>GNOCCHI WILD MUSHROOMS</i> , porcini cream sauce, spring onion, ricotta lemon, salsify chips (V)	29
VIS VAN DE DAG , spitskool gestoofd in paddenstoelen-garum, knolselderij-tahincrème, zoet-zure knolselderij, beurre blanc <i>CATCH OF THE DAY</i> , pointed cabbage braised in mushroom garum, celeriac tahini cream, sweet-and-sour celeriac, beurre blanc	DAGPRIJS
TOURNEDOS ROSSINI , gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, zwarte truffel-Madeira saus <i>TOURNEDOS ROSSINI</i> , fried foie gras, green asparagus, potato rösti, black truffle-Madeira gravy	49

SEIZOENSGERECHT

SEASONAL DISH

HOLLANDSE ASPERGES KLASSIEK , nieuwe krieltjes, huis gebraden beenham, gekookte eieren, botersaus <i>DUTCH ASPARAGUS "CLASSIC"</i> , new potatoes, house roasted ham, boiled eggs, butter sauce	29
HOLLANDSE ASPERGES ZALM , nieuwe krieltjes, Hollandaisesaus <i>DUTCH ASPARAGUS SALMON</i> , new potatoes, Hollandaise sauce	29

BIJGERECHTEN *SIDE DISHES*

GROENE SALADE <i>GREEN SALAD</i> FRANSE FRIET <i>FRENCH FRIES</i>	6
--	---

NAGERECHTEN *DESSERTS*

EARL GREY CRÈME BRÛLÉE , huisgemaakte roombotersprits <i>EARL GREY CRÈME BRÛLÉE</i> , homemade Dutch shortbread	11
PURE CHOCOLADE MOULLEUX , frambozengelei, amandelcrumble, rozenroom <i>PURE CHOCOLATE MOULLEUX</i> , raspberry jelly, almond crumble, rose cream	13
BASQUE CHEESECAKE , licht gebrande cheesecake, kumquatmarmelade <i>BASQUE CHEESECAKE</i> , lightly burnt cheesecake, kumquat marmalade	13
SELECTIE KAZEN (De Kaaskamer van Amsterdam) , vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION CHEESES (De Kaaskamer van Amsterdam)</i> , fig bread, grapes, walnut	18