



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

GNOCCHI BOSPADDENSTOELEN, eenhoorntjesbroodroomsaus, lente-ui, ricotta citroen, schorsenerenchips (V)
GNOCCHI WILD MUSHROOMS, porcini cream sauce, spring onion, ricotta lemon, salsify chips (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, frambozengelei, amandelcrumble, rozenroom
PURE CHOCOLATE MOULLEUX, raspberry jelly, almond crumble, rose cream

BASQUE CHEESECAKE, licht gebrande cheesecake, sinaasappelmarmelade
BASQUE CHEESECAKE, lightly burnt cheesecake, orange marmalade



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, sourdoug</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 truffel, sourdough baquette (Stadsbakkerij AS)</i>	21