



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



LUNCH *LUNCH*

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 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, deep-fried Roseval potato matchsticks, 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), black 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

A LA CARTE *A LA CARTE*

OEUF COCOTTE, huisgerookte zalm OF Ibérico, wortelcrème, venkel, aardpeer <i>OEUF COCOTTE, home-smoked salmon OR Ibérico, carrots cream, fennel, Jerusalem artichoke</i>	17
CROQUE MADAME, huisgebraden beenham, Comté kaas, bechamel, ei <i>CROQUE MADAME, house-roast ham, Comté cheese, béchamel sauce, egg</i>	15



CAESAR SALADE, “Blijde Ilper” kippendijen, gegrilde Romaine sla, Parmezaanse kaas, gekookte eieren, kappertjes, pangrattato, ansjovis dressing	24
<i>CAESAR SALAD, “Blijde Ilper” chicken thighs, grilled Romaine lettuce, Parmesan cheese, boiled eggs, pangrattato, anchovy dressing</i>	
SALADE ‘BELHAMEL’, Schwarzwälder schinken, Achels Blauw, gepocheerde peer, Provençaalse croutons, rode port-kastanjes, balsamico-siroop	22
<i>SALAD ‘BELHAMEL’ with Schwarzwälder schinken, Achels Blue, poached pear, Provençal croutons, red port chestnuts, balsamic syrup</i>	
‘TARTE TATIN’ VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V)	16
<i>‘CARAMELISED SHALLOT ‘TARTE TATIN’, pearl onions, blue cheese, mustard caramel (V)</i>	
FRANSE UIENSOEP, toast van zuurdesem met Comté	15
<i>FRENCH ONION SOUP, sourdough toast with Comté</i>	
RAVIOLI VAN PREI, AARDAPPEL & POMPOEN, prei-salie tapenade, ingemaakte pompoen, gerookte amandelen, gorgonzolasaus (V)	28
<i>RAVIOLI LEEK, POTATO, PUMPKIN, leek-sage tapenade, pickled pumpkin, smoked almonds, gorgonzola sauce (V)</i>	
GNOCCHI BOSPADDENSTOELEN, eenkhorntjesbroodroomsaus, lente-ui, ricotta citroen, schorsenerenchips (V)	29
<i>GNOCCHI WILD MUSHROOMS, porcini cream sauce, spring onion, ricotta lemon, salsify chips (V)</i>	
LANGOUSTE, zacht gegaard, afgebrand, koriandertapenade, tomatensalsa, avocado gebakken in ponzu-soja	21
<i>LANGOUSTE, gently cooked, torched, coriander tapenade, tomato salsa, ponzu-soy glazed avocado</i>	
VIS VAN DE DAG, spitskool gestoofd in paddenstoelen-garum, knolselderij-tahincrème, zoet-zure knolselderij, beurre blanc	DAGPRIJS
<i>CATCH OF THE DAY, pointed cabbage braised in mushroom garum, celeriac tahini cream, sweet-and-sour celeriac, beurre blanc</i>	
SEIZOENSGERECHT SEASONAL DISH	
HOLLANDSE ASPERGES KLASSIEK, nieuwe krieltjes, huis gebraden beenham, gekookte eieren, botersaus	29
<i>DUTCH ASPARAGUS “CLASSIC”, new potatoes, house roasted ham, boiled eggs, butter sauce</i>	
HOLLANDSE ASPERGES ZALM, nieuwe krieltjes, Hollandaisesaus	29
<i>DUTCH ASPARAGUS SALMON, new potatoes, Hollandaise sauce</i>	
BIJGERECHTEN SIDE DISHES	
GROENE SALADE GREEN SALAD	6
FRANSE FRIET FRENCH FRIES	
NAGERECHTEN DESSERTS	
EARL GREY CRÈME BRÛLÉE, huisgemaakte roombotersprits	11
<i>EARL GREY CRÈME BRÛLÉE, homemade Dutch shortbread</i>	
PURE CHOCOLADE MOULLEUX, frambozengelei, amandelcrumble, rozenroom	13
<i>PURE CHOCOLATE MOULLEUX, raspberry jelly, almond crumble, rose cream</i>	
BASQUE CHEESECAKE, licht gebrande cheesecake, kumquatmarmelade	13
<i>BASQUE CHEESECAKE, lightly burnt cheesecake, kumquat marmalade</i>	
SELECTIE KAZEN (De Kaaskamer van Amsterdam), vijgenbrood, druiven, walnoot	18
<i>SELECTION CHEESES (De Kaaskamer van Amsterdam), fig bread, grapes, walnut</i>	