



## MENU VAN DE CHEF

### *CHEF'S MENU*

GAMBA COQUILLE, mille feuille, beurre blanc met Hollandse-garnalen, bieslook  
*GAMBA COQUILLE, mille feuille, beurre blanc with Dutch shrimps, chives*

\*\*\*

AJO BLANCO (Spaanse koude amandelsoep), gerookte paling, witte druiven, basilicumolie, Pinot Grigio-vinaigrette  
*AJO BLANCO (Spanish cold almond soup), smoked eel, white grapes, basil oil, Pinot Grigio vinaigrette*

\*\*\*

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*

\*\*\*

ETON MESS, aardbeien, mascarpone-yoghurtcrème, aardbeien coulis, meringue  
*ETON MESS, strawberries, mascarpone-yoghurt cream, strawberry coulis, meringue*

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
WILD TERRINE 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*

BURRATASTRACCIATELLA, verse doperwtentapenade met Kalamata-olijven, gerookte amandel, munt, zuurdesemcroutons (V) <i>BURRATA STRACCIATELLA, fresh green pea tapenade with Kalamata olives, smoked almonds, mint, sourdough croutons (V)</i>	19
AJO BLANCO (Spaanse koude amandelsoep), gerookte paling, witte druiven, basilicumolie, Pinot Grigio-vinaigrette <i>AJO BLANCO (Spanish cold almond soup), smoked eel, white grapes, basil oil, Pinot Grigio vinaigrette</i>	16
'TARTE TATIN' VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) <i>CARAMELISED SHALLOT 'TARTE TATIN', pearl onions, blue cheese, mustard caramel (V)</i>	16
PULPO, d'anten-tomaat, Cevenne-ui, lamsoor, salsa verse <i>PULPO, heirloom tomato, Cévenne onion, sea lavender, salsa verde.</i>	19
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*

GNOCCHI, venkeltjes, courgettetjes, meiraapjes, ingemaakte citroen-sherrysaus, Manchego (V) 29  
*GNOCCHI, baby fennel, courgettes en turnips, preserved lemon-sherry sauce, Manchego (V)*

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*

## SEIZOENSGERECHT

### *SEASONAL DISH*

HOLLANDSE ASPERGES KLASSIEK, nieuwe krieltjes, huis gebraden beenham, gekookte eieren, botersaus 29  
*DUTCH ASPARAGUS "CLASSIC", new potatoes, house roasted ham, boiled eggs, butter sauce*

HOLLANDSE ASPERGES ZALM, nieuwe krieltjes, Hollandaisesaus 29  
*DUTCH ASPARAGUS SALMON, new potatoes, Hollandaise sauce*

## BIJGERECHTEN *SIDE DISHES*

6

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

## NAGERECHTEN *DESSERTS*

EARL GREY CRÈME BRÛLÉE, huisgemaakte roombotersprits 11  
*EARL GREY CRÈME BRÛLÉE, homemade Dutch shortbread*

PURE CHOCOLADE MOELLEUX, frambozengelei, amandelcrumble, rozenroom 13  
*PURE CHOCOLATE MOELLEUX, raspberry jelly, almond crumble, rose cream*

BASQUE CHEESECAKE, licht gebrande cheesecake, kumquatmarmelade 13  
*BASQUE CHEESECAKE, lightly burnt cheesecake, kumquat marmalade*

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