



## 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



## 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 truffel, 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, “Blijer Ilper” kippendijen, gegrilde Romaine sla, Parmezaanse kaas, gekookte eieren, kappertjes, pangrattato, ansjovis dressing <i>CAESAR SALAD, “Blijer Ilper” chicken thighs, grilled Romaine lettuce, Parmesan cheese, boiled eggs, pangrattato, anchovy dressing</i>	24
SALADE ‘BELHAMEL’, Schwarzwälder schinken, Achels Blauw, gepocheerde peer, Provençaalse croutons, rode port-kastanjes, balsamico-siroop <i>SALAD ‘BELHAMEL’ with Schwarzwälder schinken, Achels Blue cheese, poached pear, Provençal croutons, red port chestnuts, balsamic syrup</i>	22
‘TARTE TATIN’ VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) <i>‘CAMELISED SHALLOT ‘TARTE TATIN’, pearl onions, blue cheese, mustard caramel (V)</i>	16
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
GNOCCHI, venkeltjes, courgettetjes, meiraapjes, ingemaakte citroen-sherrysaus, Manchego (V) <i>GNOCCHI, baby fennel, courgettes, turnips, preserved lemon-sherry sauce, Manchego (V)</i>	29
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
VIS VAN DE DAG, spitskool gestoofd in paddenstoelen-garum, knolselderij-tahincrème, zoet-zure knolselderij, beurre blanc <i>CATCH OF THE DAY, pointed cabbage braised in mushroom garum, celeriac tahini cream, sweet-and-sour celeriac, beurre blanc</i>	DAGPRIJS
<b>SEIZOENGERECHT <i>SEASONAL DISH</i></b>	
HOLLANDSE ASPERGES KLASSIEK, nieuwe krieltjes, huis gebraden beenham, gekookte eieren, botersaus <i>DUTCH ASPARAGUS “CLASSIC”, new potatoes, house roasted ham, boiled eggs, butter sauce</i>	29
HOLLANDSE ASPERGES ZALM, nieuwe krieltjes, Hollandaisesaus <i>DUTCH ASPARAGUS SALMON, new potatoes, Hollandaise sauce</i>	29
<b>BIJGERECHTEN <i>SIDE DISHES</i></b>	
6	
GROENE SALADE <i>GREEN SALAD</i>	
FRANSE FRIET <i>FRENCH FRIES</i>	
<b>NAGERECHTEN <i>DESSERTS</i></b>	
EARL GREY CRÈME BRÛLÉE, huisgemaakte roombotersprits <i>EARL GREY CRÈME BRÛLÉE, homemade Dutch shortbread</i>	11
PURE CHOCOLADE MOELLEUX, frambozengelei, amandelcrumble, rozenroom <i>PURE CHOCOLATE MOELLEUX, raspberry jelly, almond crumble, rose cream</i>	13
BASQUE CHEESECAKE, licht gebrande cheesecake, kumquatmarmelade <i>BASQUE CHEESECAKE, lightly burnt cheesecake, kumquat marmalade</i>	13
SELECTIE KAZEN (De Kaaskamer van Amsterdam), vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION CHEESES (De Kaaskamer van Amsterdam), fig bread, grapes, walnut</i>	18