



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
TERRINE KALFSWANG EN KALFSTONG, postelein, komkommer, salsa verde-slaatje <i>TERRINE OF VEAL CHEEK AND VEAL TONGUE, purslane, cucumber, salsa verde salad</i>	22

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>	21
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>	38

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>	18
TONIJN VAN DE BBQ, coleslaw van rode kool <i>CHARGRILLED TUNA, red cabbage coleslaw</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>	22



HOOFDGERECHTEN *MAIN COURSES*

GNOCCHI, venkeltjes, courgettetjes, meiraapjes, ingemaakte citroen-sherrysaus, Manchego (V) <i>GNOCCHI, baby fennel, courgettes en turnips, preserved lemon-sherry sauce, Manchego (V)</i>	29
VIS VAN DE DAG, witlof gegaard in appelsap, geroosterde bloemkool, zoetzuur ingelegde bloemkool, DAGPRIJS lavaspistou, gele wortelcrème, beurre rouge <i>CATCH OF THE DAY, chicory braised in apple juice, roasted cauliflower, pickled cauliflower, lovage pistou, yellow carrot cream, beurre rouge</i>	
TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, zwarte truffel-Madeira saus <i>TOURNEDOS ROSSINI, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, black truffle-Madeira gravy</i>	49

SEIZOENSGERECHT *SEASONAL DISH*

HOLLANDESE MOSSELEN. sereh, gember, kurkuma Tip van de chef: met Franse frietjes. <i>DUTCH MUSSELS, lemongrass, ginger, turmeric</i> Chef's recommendation: enjoy with French fries	30
--	----

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, homemade Dutch shortbread</i>	11
CHOCOLADEMOUSSE, vijgen-dadelbalsamico, stoofpeer, walnoten, gerookt Maldon zeezout <i>CHOCOLATE MOUSSE, fig and date balsamic, stewed pear, walnuts, smoked Maldon sea salt</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