



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 pees, 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
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, deep-fried Roseval potato matchsticks, 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), 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>	38

A LA CARTE *A LA CARTE*

OEUF COCOTTE, huisgerookte zalm <u>OF Ibérico</u> , wortelcrème, venkel, aardpeer <i>OEUF COCOTTE, home-smoked salmon <u>OR Ibérico</u>, 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, “Blije Ilper” kippendijen, gegrilde Romaine sla, Parmezaanse kaas, gekookte eieren, kappertjes, pangrattato, ansjovisdressing <i>CAESAR SALAD, “Blije 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, gesuikerde walnoten, balsamico-siroop <i>SALAD ‘BELHAMEL’ with Schwarzwälder schinken, Achels Blue cheese, poached pear, Provençal croutons, red port chestnuts, candied walnuts, 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>	18
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
TONIJN VAN DE BBQ, coleslaw van rode kool <i>CHARGRILLED TUNA, red cabbage coleslaw</i>	19
VIS VAN DE DAG, witlof gegaard in appelsap, geroosterde bloemkool, zoetzuur ingelegde bloemkool, 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>	DAGPRIJS
SEIZOENSGERECHT <i>SEASONAL DISH</i>	
HOLLANDESE MOSSELEN. sereh, gember, kurkuma Tip van de chef: met Franse frietjes. <i>DUTCH MUSSELS, lemongrass, ginger, turmeric Chef's recommendation: enjoy with French fries</i>	30
BIJGERECHTEN <i>SIDE DISHES</i>	
GROENE SALADE <i>GREEN SALAD</i> FRANSE FRIET <i>FRENCH FRIES</i>	6
NAGERECHTEN <i>DESSERTS</i>	
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



DE GESCHIEDENIS

THE HISTORY

In 1974 werd op deze locatie het eerste restaurant geopend: visrestaurant 'Pescadou'.

De 2 panden aan de Brouwersgracht en Binnen Wieringerstraat werden hierbij samengevoegd.

De hele inrichting met vele originele art nouveau details stamt nog uit deze tijd. Het was toen de tijd één van de weinige "fine dining" restaurants in Amsterdam.

Amsterdam bleek echter nog niet klaar voor deze manier van koken en dus werd er gekozen voor een laagdrempeligere formule die de naam "L'Enfant Terrible" kreeg.

In 1980 werd deze naam vertaald naar het Nederlands en werd het "De Belhamel".

In 1974, the first restaurant that started at this location was a fish restaurant under the name "Pescadou". The 2 buildings on Brouwersgracht and Binnen Wieringerstraat were merged.

The entire interior with many original Art Nouveau details dates from this time. At the time it was one of the few "fine dining" restaurants in Amsterdam.

Amsterdam was not ready for this new way of cooking and a more accessible formula was chosen that was called "L'Enfant Terrible".

In 1980 this name was translated into Dutch and became "De Belhamel".

"Belhamel"

NL Bengel/Gecastreerd mannelijk schaap

EN Rascal/Bellwether

Du Balg/Leithammel

FR L'enfant terrible/Sonnailler