MENU VAN DE CHEF
CHEF'S MENU

GEROOKTE IJSSELMEERPALING (Schieraal)*, brioche, knoflookboter, witte druiven
SMOKED IJSSELMEER EEL (Schieraal), brioche, garlic butter, white grapes*

***

INDIASE DAHLSOEP, rode linzen, buikspek, specerijen-vinaigrette
INDIAN DAHL SOUP, red lentils, pork belly, spiced vinaigrette

***

ZACHTGEGAARDE KALFSSUCADE, wittebonen-misocrème, sugarsnaps, abrikoos, walnoot, shiitake, bordelaisesaus
SLOW COOKED VEAL CHUCK, white bean & miso cream, sugar snaps, apricot, walnut, shiitake, Bordelaise sauce

***

CRÊPES SUZETTE, huisgemaakt vanille-ijs
CRÊPES SUZETTE, homemade-vanilla-ice-cream

3 gangen/*course* menu 56
4 gangen/*course* menu 69

* De op vurenhout gerookte IJsselmeerpaling (Schieraal) wordt handmatig geselecteerd op zachtheid en heeft een vetpercentage van minimaal 20–25%. Na het roken wordt de aal met de hand uitgesneden
**The IJsselmeer eel (Schieraal) smoked over spruce wood, is hand-selected for its tenderness and has a minimum fat content of 20–25%. After smoking the eel is carefully hand-cut.*

DINER *DINNER*

OM MEE TE BEGINNEN *TO START WITH*

OESTERS “Irish Rock”, mignonette, citroen p/st 5
OYSTERS “Irish Rock”, mignonette, lemon

ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood 15
ESCARGOTS À LA FLAMANDE, garlic-herb butter, homemade bread

KROKANT BUIKSPEK, mosterdkaramel, dille 17
CRISPY PORK BELLY, mustard caramel, dill

HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini’s
HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blinis
10-50 gram *grams* 28-98

DRIE CROSTINI BELHAMEL, huisgerookte zalm, steak tartaar, Ibérico 17
THREE CROSTINI ‘BELHAMEL’, home-smoked salmon, steak tartare, Ibérico

TERRINE DE CAMPAGNE, rode-uiencompote, mosterd, cornichons, baguette van Bakkerij As 22
TERRINE DE CAMPAGNE, red onion compote, mustard, cornichons, baguette from Bakkerij As

BELHAMEL KLASSIEKERS *BELHAMEL CLASSICS*

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE (MRIJ rund), Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten 21
SIRLOIN CARPACCIO (MRIJ beef), Manchego cheese, crispy Roseval potato sticks, truffle vinaigrette, pine nuts

STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund), zwarte truffel, 64°C gegaarde eidooier 23
STEAK TARTARE (5oz) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef), zwarte truffle, 64°C slow-cooked egg yolk

ENTRECÔTE ‘BELHAMEL’, getrancheerde entrecôte (MRIJ rund), mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet-de-la-mortsaus 38
SIRLOIN STEAK ‘BELHAMEL’, sliced sirloin beef (MRIJ beef), porcini mushrooms, *green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce*

VOORGERECHTEN *STARTERS*

PROVENÇAALSE SALADE, artisjok, kapperappel, Kalamata-olijf, seizoensgroenten (V) 16
PROVENÇAL SALAD, artichoke, caper berry, Kalamata olive, seasonal vegetables (V)

BURRATA, pompoencrème, jonge prei, pompoenvinaigrette, krokante cracker (V) 19
BURRATA, pumpkin purée, baby leek, pumpkin vinaigrette, crispy cracker (V)

INDIASE DAHLSOEP, rode linzen, buikspek, specerijen-vinaigrette 16
INDIAN DAHL SOUP, red lentils, pork belly, spiced vinaigrette

‘TARTE TATIN’ VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) 18
CARAMELISED SHALLOT ‘TARTE TATIN’, pearl onions, blue cheese, mustard caramel (V)

TONIJN VAN DE BBQ, coleslaw van rode kool 19
CHARGRILLED TUNA, red cabbage coleslaw

LANGOUSTE, zacht gegaard en afgebrand, koriandertapenade, tomatensalsa, avocado gebakken in ponzu-soja 22
LANGOUSTE, gently cooked and torched, coriander tapenade, tomato salsa, ponzu-soy glazed avocado

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, witlof gegaard in appelsap, geroosterde bloemkool, zoetzuur ingelegde bloemkool, lavaspistou, gele wortelcrème, beurre rouge DAGPRIJS
CATCH OF THE DAY, chicory braised in apple juice, roasted cauliflower, pickled cauliflower, lovage pistou, yellow carrot cream, beurre rouge

TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, zwarte truffel-Madeira saus 49
TOURNEDOS ROSSINI, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, black truffle-Madeira gravy

SEIZOENSGERECHT *SEASONAL DISH*

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

BIJGERECHTEN *SIDE DISHES* 6

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

NAGERECHTEN *DESSERTS*

KLASSIEKE CRÈME BRÛLÉE, gekaramelliseerde suiker 11
ClASSIC CRÈME BRÛLÉE, caramelised sugar

CHOCOLADEMOUSSE, vijgen-dadelbalsamico, stoofpeer, walnoten, gerookt Maldon zeezout 13
CHOCOLATE MOUSSE, fig and date balsamic, stewed pear, walnuts, smoked Maldon sea salt

BASQUE CHEESECAKE VAN POMPOEN, pompoenpraliné, pompoencompote 13
PUMPKIN BASQUE CHEESECAKE, pumpkin praline, pumpkin compote

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