de belhamel
AMSTERDAM

KERST a la Carte 2026

CHRISTMAS a la Carte

OM MEE TE BEGINNEN *TO START WITH*

OESTERS "Irish Rock", mignonette, citroen *OYSTERS "Irish Rock", mignonette, lemon*	p/st 5
ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood *ESCARGOTS À LA FLAMANDE, garlic-herb butter, homemade bread*	15
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 *THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare, Ibérico*	17
TERRINE DE CAMPAGNE, rode-uiencompote, mosterd, cornichons, baguette van Bakkerij As *TERRINE DE CAMPAGNE, red onion compote, mustard, cornichons, baguette from Bakkerij As*	22

TIJDENS LUNCH *LUNCH ONLY*

OEUF COCOTTE, huisgerookte zalm OF Ibérico, wortelcrème, venkel, aardpeer *OEUF COCOTTE, home-smoked salmon OR Ibérico, carrots cream, fennel, Jerusalem artichoke*	17
CROQUE MADAME, huisgebraden beenham, Comté kaas, bechamel, ei *CROQUE MADAME, house-roast ham, Comté cheese, béchamel sauce, egg*	15

BIJGERECHT *SIDE DISH* 6

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

VOORGERECHT *STARTER*

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

KASTANJE-KNOLSELDERIJSOEP, opgeschuimd, krokante guanciale 16
CHESTNUT AND CELERIAC SOUP, foamed, crispy guanciale

BURRATASTRACCIATELLA, verse doperwtentapenade met Kalamata-olijven, gerookte amandel, munt, zuurdesemcroutons (V) 19
BURRATA STRACCIATELLA, fresh green pea tapenade with Kalamata olives, smoked almonds, mint, sourdough croutons (V)

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

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE (MRIJ rund), Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten 21
SIRLOIN CARPACCIO (MRIJ beef), Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nut

HOOFGERECHT *MAIN COURSE*

GNOCCHI, venkeltjes, courgettejes, 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 29
CATCH OF THE DAY, chicory braised in apple juice, roasted cauliflower, pickled cauliflower, lovage pistou, yellow carrot cream, beurre rouge

HERTENSUKADE,langzaam gegaard en krokant gebakken, winterse groentegratin, ingelegde koolrabi, hertenbordelaisesaus 38
VENISON SHOULDER, slow-cooked and crisped, winter vegetable gratin, pickled kohlrabi, venison Bordelaise sauce

NAGERECHT *DESSERT*

SELECTIE KAZEN van De Kaaskamer 18
SELECTION OF CHEESES from De Kaaskamer

SCROPPINO VAN CRANBERRY 11
CRANBERRY SCROPPINO

WINTERSE CITRUS-CRÈME BRÛLÉE, kruidnagel 13
WINTER CITRUS CRÈME BRÛLÉE,cloves