



## VOORGERECHTEN

### STARTERS

#### 'Salade Belhamel'

Gemengde salade met San Daniele ham, gemarineerde vijg, cashewnoten, pijnboompitten en zachte 'Gelderse Vallei' schapenkaas, met een rode wijn-portdressing 14.00

(VEGETARISCH 12.50)

*Mixed salad with San Daniele ham, marinated fig, cashews, pine nuts and soft Dutch valley sheep's cheese with a red wine-port dressing*

(VEGETARIAN 12.50)

Velouté van doperwten, daarbij croutons met gerookte paling en huisgerookte zalm 12.00

*Velouté of green peas, served with smoked eel and smoked salmon on croutons*

Gebakken teriyaki escalope van tonijn met een komkommer-gamba salade en een crunch van wasabi nootjes 14.50

*Sautéed teriyaki escalope of tuna with a cucumber-prawn salad and a crunch of wasabi nuts*

Gamba's en coquille in een pasteibakje, met bieslook-garnalen beurre blanc 15.50

*Prawns and scallop in a puff pastry shell, with a chive-shrimp beurre blanc*

Carpaccio van ossenhaas met Pecorino Romano, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing 15.50

*Beef tenderloin carpaccio with Pecorino Romano, deep-fried Roseval potato matchsticks and truffle dressing*

Tranches van lauwwarme huisgemaakte gerookte kalfsworst met brioche en gemarineerde zuurkool 15.00

*Tranches of home-made luke warm smoked veal sausage with brioche and marinated sauerkraut*

Terrine van eendenlever met vanille, verse truffel, Disznókő en een confit van groene druiven 19.00

*Terrine of duck liver with vanilla, fresh truffle, Disznókő and a confit of green grapes*

inclusief een glas Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos (klassieke combinatie met eendenlever) 25.00

*with a glass of Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos (classic combination with duck foie gras)*



## HOOFDGERECHTEN

### MAIN COURSE

Gebakken gnocchi met een sugo van cherrytomaatjes, aubergine en bosuitjes (VEGETARISCH) <i>Pan fried gnocchi with sugo of cherry tomatoes, eggplant and spring onions</i> (VEGETARIAN)	24.00
Gepocheerde zalm en heilbot met botersaus, winterpostelein en haringkuit <i>Poached salmon and halibut with butter sauce, winter purslane and herring roe</i>	25.00
In boter gebakken tarbotfilet met witte wijn-roomsaus en spinazie <i>Pan fried turbot fillet with white wine-cream sauce and spinach</i>	26.00
'Boeuf Belhamel' Tranches lendebeefstuk van graan gevoerd Hollands rund, met trompettes de la mort, kasboontjes, fondant aardappels en rode wijnsaus <i>Tranches of sirloin from corn-fed Dutch beef, with trompettes de la mort, green beans, fondant potatoes and red wine sauce</i>	25.00
Ossobuco met een doperwten en mini boleten risotto <i>Ossobuco with a peas and mushrooms risotto</i>	24.50
Kalfshartzwezerik met pommes Dauphines, snijboontjes en een rode wijn saus <i>Veal heart sweetbread with pommes Dauphines, runner beans and a red wine sauce</i>	25.00



## NAGERECHTEN

### DESSERTS

Witte chocolade cheesecake met frambozencoulis <i>White chocolate cheesecake with raspberry coulis</i>	9.50
"Dulce de leche" parfait met gekarameliseerde Granny Smith appel en hazelnootcrumble <i>"Dulce de leche" parfait with caramelized Granny Smith apple and hazelnut crumble</i>	9.50
Frambozen-bavarois met een walnoten biscuit en chocolade <i>Raspberry bavarois with a walnut biscuit and chocolate</i>	9.50
Profiteroles met vanille-ijs en warme chocoladesaus <i>Profiteroles with vanilla ice cream and warm chocolate sauce</i>	9.50
Petit grand dessert <i>Petit grand dessert</i>	12.50
Selectie Nederlandse kazen met vijgenbrood <i>Selection of Dutch cheeses with fig bread</i>	12.50
inclusief een licht kruidige rode port (DOW's Midnight) <i>with a glass of red port (DOW's Midnight)</i>	15.50

### DESSERT WIJNEN *DESSERT WINES*

WIT	Frankrijk: Sauternes 2009, Château Lauvignac	7.50
	Hongarije: Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008	6.50
ROOD	Spanje: Pedro Ximénez Real Tesoro	5.00

### DIGESTIEVEN *DIGESTIFS*

Armagnac Tariquet Classic V.S.O.P.	6.00
Calvados Duc de Normandie	5.00
Li Calvados Vieille Réserve	7.00
Cognac Chateau de Beaulon V.S.O.P (7 y/o)	5.00
Cognac Chateau de Beaulon X.O. (12 y/o)	6.50
Cognac Rémy Martin VSOP	7.00
Eau de Vie Poire Williams   Reisetbauer	12.50
Grappa all 'Uva di Prosecco	5.00

### LIKEUREN *LIQUEUR*

Amaretto • Baileys • Bénédictine	4.80
Cointreau • Licor Cuarenta Y Tres	
Limoncello • Drambuie • Frangelico	
Grand Marnier • Sambucca	
Southern Comfort • Tia Maria	