



VOORGERECHTEN

STARTERS

'Salade Belhamel'

Salade van biologische kip met spekjes, pijnboompitten en een crostini uit de oven, belegd met Comté kaas en avocado dressing 14.00

Salad of organic chicken with bacon, pine nuts and a crostini from the oven with Comté cheese and avocado dressing

Salade met verse tonijn, gele bietjes, sojabonen, gemarineerde aubergine en een gember-sesam dressing 14.50

Salad with fresh tuna served with yellow beets, soybeans, marinated eggplant and a ginger-sesame dressing

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

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

Gepekeld biologische zalm met een salade van venkel, gemarineerde gamba en mierikswortel crème fraîche 14.50

Pickled organic salmon with a salad of fennel, marinated prawn and horseradich crème fraîche

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 runderlende met Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing 15.50

Sirloin carpaccio with Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks and truffle dressing

Terrine van foie gras met vanille, verse truffel, Sauternes en een confit van groene druiven 19.00

Terrine of foie gras with vanilla, fresh truffle, Sauternes and a confit of green grapes

inclusief een glas Sauternes, Château Lauvignac 2013 (klassieke combinatie met foie gras) 25.00
with a glass of Sauternes, Château Lauvignac 2013 (classic combination with duck foie gras)



HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSE

Gebakken gnocchi met shiitakes, gegrilde aubergine en een gegratineerde crouton met trompettes de la mort boter (VEGETARISCH) <i>Pan-fried gnocchi with shiitakes, grilled eggplant and a crouton au gratin with trompettes de la mort butter</i> (VEGETARIAN)	24.00
Gepocheerde zalm en heilbot met botersaus, winterpostelein en haringkuit <i>Poached salmon and halibut with a butter sauce, winter purslane and herring roe</i>	25.00
In boter gebakken Skrei met zilte aardappels en langoustine hollandaise <i>Pan-fried Atlantic cod with salty potatoes and langoustine hollandaise</i>	26.00
'Boeuf Belhamel' Tranches van lendebeefstuk van graan gevoerd Hollands rund, met trompettes de la mort, snijboontjes, fondant aardappels en rode wijnsaus <i>Tranches of sirloin from corn-fed Dutch beef, with trompettes de la mort, green string beans, fondant potatoes and red wine sauce</i>	25.50
Ribstuk van Iberico varken uit de oven in eigen jus, met eekhoorntjesbrood en flageolettes bonen <i>Rib of Iberico pork from the oven in own gravy, with porcini mushrooms and flageolettes beans</i>	25.00
Gebakken kalfslever met bosuitjes, polenta en Madeira jus <i>Fried veal liver with spring onions, polenta and Madeira jus</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 Ruby) <i>with a glass of red port (DOW's Ruby)</i>	15.50

DESSERT WIJNEN *DESERT WINES*

WIT	Frankrijk: Sauternes 2013, Château Lauvignac	7.50
ROOD	Argentinië: Malbec, Domaine Bosquet 2017	6.50
SHERRY	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 Château de Beaulon V.S.O.P (7 y/o)	5.00
Cognac Château 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	