



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

Hoisin gelakte escalope van tonijn met een komkommer-gamba salade en een crunch van wasabi nootjes 14.50

Sautéed hoisin glazed 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 runderlende met Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing 15.50

Sirloin carpaccio with Manchego cheese, 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, Sauternes, en een confit van groene druiven 19.00

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

inclusief een glas Sauternes, Château Lauvignac 2013 (klassieke combinatie met eendenlever) 25.00

with a glass of Sauternes, Château Lauvignac 2013 (classic combination with duck foie gras)



HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSE

Gebakken gnocchi met shiitakes en gegrilde aubergine en een gegratineerde crouton met trompettes de la mort boter (VEGETARISCH) <i>Pan fried gnocchi with shiitakes and grilled eggplant and a grilled crouton 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 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 doperwt 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 2013, Château Lauvignac	7.50
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 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	