



## VOORGERECHTEN

### STARTERS

#### 'Salade Belhamel'

Gemengde salade met Coppa di Parma, gemarineerde vijg, cashewnoten, pijnboompitten en zachte 'Gelderse Vallei' schapenkaas, met een rode wijn-portdressing 13.50

(VEGETARISCH 12.50)

*Mixed salad with Coppa di Parma, marinated fig, cashews, pine nuts and soft Dutch valley sheep cheese with a red wine-port dressing*

*(VEGETARIAN 12.50)*

Carpaccio van ossenhaas met Pecorino Romano, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing 15.00

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

Traditionele eendenlever terrine met morilles, daarbij een aspic van Madeira 18.50

*Traditional duck liver terrine with morels and Madeira aspic*

inclusief een glas Disznókó Tokaji Aszú 5 Puttonyos (klassieke combinatie met eendenlever) 24.50

*with a glass of Disznókó Tokaji Aszú 5 Puttonyos (classical combination with foie gras)*

Velouté van doperwten, daarbij croutons met gerookte paling en huisgerookte zalm 11.50

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

Gerookte zalm met avocadomousse en Hollandse garnaaftjes in een wonton bakje 14.50

*Smoked salmon with avocado mousse and Dutch shrimps in a wonton cup*

Gamba's en coquille in een pasteibakje, met bieslook-garnalen beurre blanc 15.00

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

Halve kreeft met zalmeitjesmayonaise, salade van lamsoortjes en huisgemaakte chips 17.50

*Half lobster with salmon mayonnaise, salad of lamb and home-made chips*



## HOOFDGERECHTEN

### MAIN COURSE

Gebakken gnocchi met een sugo van cherrytomaatjes, aubergine en bosuitjes (VEGETARISCH) <i>Baked gnocchi with a sugo of cherry tomatoes, eggplant and spring onions</i> (VEGETARIAN)	23.50
Gepocheerde tongrolletjes gevuld met gravad lax, daarbij wilde spinazie en bisque roomsaus <i>Poached sole rolls filled with gravad lax, served with wild spinach and bisque cream sauce</i>	25.50
Op de huid gebakken wilde zeebaars en zalm met een gnocchi-koekje en komkommer-dille crème fraîche <i>Pan fried sea bass and salmon with gnocchi-cookie and cucumber-dill crème fraîche</i>	24.50
'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>	24.50
Ossobuco van lamsschenkel, gestoofd in witte wijn en citroenzeste, daarbij risotto met zontomaatjes <i>Lamb shank ossobuco, braised in white wine and lemon zest, served with sun dried tomato risotto</i>	24.50
Gebakken kalfslever met krokante spekjes en bosuitjes, daarbij aardappelpuree met uienconfit, en gefrituurde salie <i>Pan-fried veal liver with crispy bacon and spring onions, served with a puree of potatoes and onion confit, and deep fried sage</i>	24.50



## NAGERECHTEN

### DESSERTS

Witte chocolade cheesecake met frambozencoulis <i>White chocolate cheesecake with raspberry coulis</i>	9.50
Comice peer in witte wijn met perenroomijs en kletskep <i>Comice pears poached in white wine, with pear ice cream and a traditional Dutch caramel biscuit</i>	9.50
Macadamia parfait met crème Anglaise <i>Macadamia parfait with creme Anglaise</i>	9.50
Profiteroles met vanille-ijs en warme chocoladesaus <i>Profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>	9.50
Petit grand dessert <i>Petit grand dessert</i>	12.50
Selectie Nederlandse kazen <i>Selection of Dutch cheeses</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	