



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	