



VOORGERECHTEN

STARTERS

| | |
|---|-------|
| <p>'Salade Belhamel' Gemengde salade met Coppa di Parma, gemarineerde vijg, cashewnoten, pijnboompitten en zachte 'Gelderse Vallei' schapenkaas, met een rode wijn-portdressing (VEGETARISCH 12.50) <i>Mixed salad with Coppa di Parma, marinated fig, cashews, pine nuts and soft Dutch valley sheep cheese with a red wine-port dressing</i> (VEGETARIAN 12.50)</p> | 14.00 |
| <p>Salade met gemarineerde eendenborst, rode en witte bietjes, een amandelkletskep en frambozen-notenolie vinaigrette <i>Salad with marinated duck breast, red and white beets, a traditional Dutch almond cookie and raspberry nut oil vinaigrette</i></p> | 15.00 |
| <p>Carpaccio van ossenhaas met Pecorino Romano, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing <i>Beef tenderloin carpaccio with Pecorino Romano, deep fried Roseval potato matchsticks and truffle dressing</i></p> | 15.50 |
| <p>Traditionele eendenlever terrine met morilles, daarbij een aspic van Madeira <i>Traditional duck liver terrine with morels and Madeira aspic</i></p> | 19.00 |
| <p>inclusief een glas Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos (klassieke combinatie met eendenlever) <i>with a glass of Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos (classical combination with foie gras)</i></p> | 25.00 |
| <p>Velouté van doperwten, daarbij croutons met gerookte paling en huisgerookte zalm <i>Velouté of green peas, served with smoked eel and smoked salmon croutons</i></p> | 12.00 |
| <p>Gamba's en coquille in een pasteibakje, met bieslook-garnalen beurre blanc <i>Prawns and scallop in a puff pastry shell, with a chive-shrimp beurre blanc</i></p> | 15.50 |
| <p>Halve kreeft met zalmeitjesmayonaise, salade van lamsoortjes en huisgemaakte chips <i>Half lobster with salmon mayonnaise, sea aster salad and home made crisps</i></p> | 18.00 |



HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSE

| | |
|---|-------|
| Gebakken gnocchi met een sugo van cherrytomaatjes, aubergine en bosuitjes (VEGETARISCH) <i>Pan fried gnocchi with a sugo of cherry tomatoes, eggplant and spring onions</i> (VEGETARIAN) | 24.00 |
| Op de huid gebakken wilde zeebaars en zalm met een gnocchi-koekje en komkommer-dille crème fraîche <i>Skin fried sea bass and salmon with gnocchi-cookie and cucumber-dill crème fraîche</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 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> | 25.00 |
| 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> | 25.00 |



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 een tuile <i>Comice pears poached in white wine, with pear ice cream and a tuile</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 | |