



de belhamel
AMSTERDAM

A LA CARTE



VOORGERECHTEN

STARTERS

'Salade Belhamel'

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

*Salad of organic chicken with bacon, pine nuts and an oven baked crostini with Comté cheese
and avocado 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

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

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 15.50
truffeldressing

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

Tranches van lauwwarme huisgemaakte gerookte kalfsworst met brioche en gemarineerde 15.00
zuurkool

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 Skrei met zilte aardappels en langoustine hollandaise <i>Pan fried Atlantic cod fillet with salty potatoes and langoustine hollandaise</i>	26.00
'Boeuf Belhamel' Tranches 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
Ossobuco met een doperwt en mini boleten risotto <i>Ossobuco with a peas and mushrooms risotto</i>	24.50