



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

Gebakken teriyaki escalope van tonijn met een komkommer-gamba salade en een crunch van wasabi nootjes 14.50

Sautéed teriyaki 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 ossenhaas met Pecorino Romano, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing 15.50

Beef tenderloin carpaccio with Pecorino Romano, 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, Disznókő en een confit van groene druiven 19.00

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

inclusief een glas Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos (klassieke combinatie met eendenlever) 25.00

with a glass of Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos (classic combination with duck foie gras)



HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSE

| | |
|---|-------|
| Gebakken gnocchi met een sugo van cherrytomaatjes, aubergine en bosuitjes (VEGETARISCH) <i>Pan fried gnocchi with sugo of cherry tomatoes, eggplant and spring onions</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 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 | |