



de belhamel
AMSTERDAM

3 GANGEN GROEPSMENU € 48,00

3 COURSES GROUP MENU

'Salade biologische kip'

Salade van biologische kip met spekjes, pijnboompitten en een crostini uit de oven, 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 doperwtten, daarbij croutons met gerookte paling en huis gerookte zalm (OOK VEGETARISCH)

Velouté of green peas, served with smoked eel and smoked salmon croutons (ALSO VEGETARIAN)

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

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

Carpaccio van runderlende met Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing

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

—

Gebakken gnocchi met shiitakes en gegrilde aubergine en een gegratineerde crouton met trompettes de la mort boter (VEGETARISCH)

Pan fried gnocchi with shiitakes and grilled eggplant and a grilled crouton with trompettes de la mort butter (VEGETARIAN)

Gepocheerde zalm en heilbot met botersaus venkel en haringkuit

Poached salmon and halibut with a butter sauce, fennel and herring roe

'Boeuf Belhamel'

Tranches van lendebeefstuk van graan gevoerd Hollands rund, met trompettes de la mort, kasboontjes, fondant aardappels en rode wijnsaus

Tranches of sirloin from corn-fed Dutch beef, with trompettes de la mort, green beans, fondant potatoes and red wine sauce

Ribstuk van Iberico varken uit de oven in eigen jus, met eekhoorntjesbrood en flageolettes bonen

Rib of Iberico pork from the oven in own gravy, with porcini mushrooms and flageolettes beans

—

Rood fruit met sorbet ijs, Crème Anglaise en een tuile

Red fruits with sorbet ice cream, Crème Anglaise and a tuile

Witte chocolade cheesecake met frambozencoulis

White chocolate cheesecake with raspberry coulis

"Dulce de leche" parfait met gekarameliseerde Granny Smith appel en hazelnootcrumble

"Dulce de leche" parfait with caramelized Granny Smith apple and hazelnut crumble