



de belhamel  
AMSTERDAM

3 GANGEN GROEPSMENU € 48,-  
*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 doperwten, 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, winterpostelein en haringkuit

*Poached salmon and halibut with butter sauce, winter purslane and herring roe*

'Boeuf Belhamel'

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

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

Ossobuco met een doperwten en mini boleten risotto

*Ossobuco with a peas and mushrooms risotto*

—

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*

Profiteroles met vanille-ijs en warme chocoladesaus

*Profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate sauce*