



de belhamel

AMSTERDAM

3 GANGEN GROEPSMENU € 47,00

3 COURSES GROUP MENU

'Salade Belhamel'

Gemengde salade met Coppa di Parma, gemarineerde vijg, cashewnoten, pijnboompitten en zachte 'Gelderse Vallei' schapenkaas, met een rode wijn-portdressing (OOK VEGETARISCH)

*Mixed salad with Coppa di Parma, marinated fig, cashews, pine nuts*

*and soft Dutch valley sheep cheese with a red wine-port dressing (ALSO VEGETARIAN)*

Velouté van doperwtten, daarbij croutons met gerookte paling en huisgerookte 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 ossenhaas met Pecorino Romano, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing

*Beef tenderloin carpaccio with Pecorino Romano, deep fried Roseval potato matchsticks and truffle dressing*

—

Gebakken gnocchi met een sugo van cherrytomaatjes, aubergine en bosuitjes (VEGETARISCH)

*Baked gnocchi with a sugo of cherry tomatoes, eggplant and spring onions (VEGETARIAN)*

Gebakken gnocchi en geroosterde trostomaat met peterselie-crunch en basilicumpesto (vegetarisch)

*Pan fried gnocchi and roasted vine tomatoes with parsley crunch and basil pesto (vegetarian)*

Gepocheerde tongrolletjes gevuld met gravad lax, daarbij wilde spinazie en bisque roomsaus

*Poached sole rolls filled with gravad lax, served with wild spinach and bisque cream sauce*

'Boeuf Belhamel'

Tranches 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*

Ossobuco van lamsschenkel, gestoofd in witte wijn en citroenzeste, daarbij risotto met zontomaatjes

*Lamb shank ossobuco, braised in white wine and lemon zest, served with sun dried tomato risotto*

—

Witte chocolade cheesecake met frambozencoulis

*White chocolate cheesecake with raspberry coulis*

Comice peer in witte wijn met perenroomijs en kletskop

*Comice pears poached in white wine, with pear ice cream and a traditional Dutch caramel biscuit*

Macadamia parfait met crème Anglaise

*Macadamia parfait with crème Anglaise*