



de belhamel

AMSTERDAM

3 GANGEN GROEPSMENU
3 COURSES GROUP MENU

€ 49.50 p.p.

'Salade Belhamel'

Salade met San Daniele ham, croutons en Balsamico siroop en rolletjes van spitskool gevuld met abrikozen chutney

Salad with San Daniele ham, croutons, Balsamic syrup and pointed cabbage stuffed with an apricot chutney

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)

Klassieke Hollandse garnalencocktail met grapefruitpartjes en toast

Dutch shrimp cocktail with grapefruit wedges and toast

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 wilde zalm en scholfilet met botersaus venkel en haringkuit

Poached wild salmon and plaice 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

—

Witte chocolade cheesecake met frambozencoulis

White chocolate cheesecake with raspberry coulis

Panna cotta met sinaasappelschil confit

Panna cotta with orange peel confit

Tarte tatin van appel met gekonfijte peer en perenroomijs

Tarte tatin of apple with candied pear and pear ice cream