

A LA CARTE  
A LA CARTE

**voorgerechten *starters***

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*

Halve kreeft met zalmeitjesmayonaise, salade van lamsoortjes en huisgemaakte chips 18.00  
*Half lobster with salmon mayonnaise, sea aster salad and home-made chips*

Traditionele eendenlever terrine met morilles, daarbij een aspic van Madeira 19.00  
*Traditional duck liver terrine with morels and Madeira aspic*

**aanbevolen**  
**recommendation** Gegrilde escalope van langouste en huisgemaakte ravioli gevuld met langoustine mousse 21.00  
geserveerd met een bisque en beurre blanc  
*Grilled escalope of langouste and homemade ravioli filled with langoustine mousse served with a bisque and beurre blanc*

inclusief een glas Taittinger Champagne 30.00  
*with a glass Taittinger Champagne*

**hoofdgerechten *main dishes***

In boter gebakken tarbotfilet met witte wijn-roomsaus en spinazie 26.00  
*Pan fried turbot fillet with white wine-cream sauce and spinach*

Ossobuco van lamsschenkel, gestoofd in witte wijn en citroenzeste, daarbij risotto met zontomaatjes 25.00  
*Lamb shank ossobuco, braised in white wine and lemon zest, served with sun dried tomato risotto*

'Boeuf Belhamel' 25.00  
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*

**nagerechten *desserts***

Comice peer in witte wijn met perenroomijs en een tuile 9.50  
*Comice pears poached in white wine, with pear ice cream and a tuile*

Witte chocolade cheese cake met frambozencoulis 9.50  
*White chocolate cheesecake with raspberry coulis*

Profiteroles met vanille-ijs en warme chocoladesaus 9.50  
*Profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate sauce and orange confit*

Selectie Nederlandse kazen 12.50  
*Selection of Dutch cheeses*

<b>broodje</b>	keuze uit zuurdesem brood, bruin of wit	
<b>sandwich</b>	<i>choice of sourdough bread, brown or white</i>	
	Buffel-mozzarella met gegrilde paprika, tomaat, aubergine, basilicum en extra vergine olijfolie (VEGETARISCH) <i>Buffalo mozzarella with roasted peppers, tomatoes, eggplant, basil and extra virgin olive oil (VEGETARIAN)</i>	9.75
	Gerookte zalm en gravad lax met crème fraîche en kappertjes <i>Smoked salmon and gravlax with crème fraîche and capers</i>	9.75
	San Daniel Parmaham en gegrilde mini courgette <i>San Daniel Parma ham and grilled mini courgette</i>	9.75
<b>omelet</b>	Boerenomelet met beenham, Tynjethalerkaas, paddenstoelen, groenten en peterselie	10.00
<b>omelette</b>	<i>Farmers omelette with ham, Tynjethaler (cheese), mushrooms, vegetables and parsley</i>	
<b>soep</b>	Velouté van doperwten	10.00
<b>soup</b>	met een paling en huisgerookte zalm crouton <i>Velouté of peas with eel and smoked salmon crouton</i>	12.00
<b>salade</b>	‘Salade Belhamel’	
<b>salad</b>	Gemengde salade met Coppa di Parma, gemarineerde vijg, cashewnoten, pijnboompitten en zachte ‘Gelderse Vallei’ schapenkaas met een rode wijn-portdressing (VEGETARISCH 12.50) <i>Mixed salad with Coppa di Parma, marinated fig, cashews, pine nuts and soft Dutch valley sheep cheese with a red wine-port dressing (VEGETARIAN 12.50)</i>	14.00
	Salade niçoise met sardientjes en boquerinos ansjovis in extra vergine olijfolie <i>Salad Niçoise with sardines and Boquerino's anchovy in extra virgin olive oil</i>	14.00
<b>pasta</b>	‘Pasta Bolognese Tradizionale’	
<b>pasta</b>	Tagliatelle met een ragout van ossenstaart, ossobuco en tomaat met buffel mozzarella <i>Tagliatelle with ragout of oxtail, osso bucco and tomato with and buffalo mozzarella</i>	16.50
	Tagliatelle met sugo van cherrytomaatjes, gamba’s en gevulde, gefrituurde aubergine <i>Tagliatelle with sugo of cherry tomatoes, prawns and stuffed, fried eggplant</i>	16.50
<b>speciaal</b>	Bruschetta uit de oven met aubergine, paprika, rucola met krokante parma ham en Provolone (VEGETARISCH 10.50) <i>Bruschetta from the oven with eggplant, peppers, arugula and crispy parma ham with Provolone (VEGETARIAN 10.50)</i>	12.00
<b>special</b>	‘Belhamel Wagyu burger’ met compote van zoete ui, Tynjetaler kaas, roseval chips met daarbij piccalilly mayonaise, ketchup en gember mayonaise <i>with sweet onion compote, Tynjetaler cheese, roseval crisps accompanied by piccalilli mayonnaise, ketchup and ginger</i>	13.50
	‘Belhamel lunch plateau’ Een combinatie van onze lunchgerechten waaronder de: velouté van doperwten, rivierkreeftstaartjes en cocktailsaus met een asperge-krieltjessalade <i>A combination of our lunch dishes including: velouté of peas, crayfish tails and cocktail sauce with an asparagus crunchie salad</i>	17.00