

A LA CARTE

A LA CARTE

voorgerechten *starters*

| | |
|---|-------|
| Gamba's en coquille in een pasteibakje, met bieslook-garnalen beurre blanc <i>Prawns and scallop in a puff pastry shell, with a chive-shrimp beurre blanc</i> | 15.50 |
| Carpaccio van runderlende met Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing <i>Sirloin carpaccio with Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks and a truffle dressing</i> | 15.50 |
| Tranche van ossenhaas en eendenlever en bladerdeeg gevuld met een ragout van eekhoorntjesbrood <i>Tranche of tenderloin and duck liver and puff pastry filled with a ragout of porcini mushrooms</i> | 20.00 |

hoofdgerechten *main courses*

| | |
|--|-------|
| Gebakken gnocchi met shiitakes, gegrilde aubergine en een gratineerde crouton met trompettes de la mort boter (VEGETARISCH) <i>Pan-fried gnocchi with shiitakes, grilled eggplant and a crouton au gratin with trompettes de la mort butter (VEGETARIAN)</i> | 24.00 |
| Gepocheerde zalm en heilbot met botersaus, venkel en haringkuit <i>Poached salmon and halibut with butter sauce, fennel and herring roe</i> | 25.00 |
| 'Boeuf Belhamel' Tranches van lendebeefstuk van graan gevoerd Hollands rund, met trompettes de la mort, kasboontjes, fondant aardappels en rode wijnsaus <i>Tranches of sirloin from corn-fed Dutch beef, with trompettes de la mort, green beans, fondant potatoes and a red wine sauce</i> | 25.50 |
| Combinatie van gegrilde halve kreeft en gebakken tarbot met lamsortjes en een langoustine Hollandaise <i>Combination of grilled half lobster and baked turbot with sea aster and a langoustine Hollandaise</i> | 32.50 |

nagerechten *desserts*

| | |
|--|-------|
| Witte chocolade cheesecake met frambozencoulis <i>White chocolate cheesecake with a raspberry coulis</i> | 9.50 |
| "Dulce de leche" parfait met gekarameliseerde Granny Smith appel en hazelnootcrumble <i>"Dulce de leche" parfait with caramelized Granny Smith apple and a hazelnut crumble</i> | 9.50 |
| Panna cotta met sinaasappelschil confit <i>Panna cotta with orange peel confit</i> | 9.50 |
| Selectie Nederlandse kazen met vijgenbrood <i>Selection of Dutch cheese served with fig bread</i> | 12.50 |

| | | |
|-------------------|--|-------|
| bruschetta | Krokante parma ham, provolone, gegrilde aubergine, paprika en rucola (uit de oven) | 12.00 |
| bruschetta | (VEGETARISCH 10.50) <i>Crispy parma ham, provolone cheese, grilled eggplant, bell pepper and rocket (from the oven)</i> (VEGETARIAN 10.50) | |
| | Huisgerookte zalm, selderie salade en crème fraîche | 9.75 |
| | <i>House-smoked salmon, sellery salad and crème fraîche</i> | |
| | San Daniele ham, meloen met balsamico-siroop | 9.75 |
| | <i>San Daniele ham, melon and a balsamic syrup</i> | |
| | Combinatie van 3 bruschetta's: huisgerookte zalm, San Daniele ham met meloen en gevulde puntpaprika met zachte geiltenkaas | 11.50 |
| | <i>Combination of 3 bruschettas: house-smoked salmon, San Daniele ham with melon and bell pepper filled with soft goat cheese</i> | |
| soep | Velouté van doperwten | 10.00 |
| soup | met een paling en een huisgerookte zalm crouton | 12.00 |
| | <i>Velouté of peas</i> <i>with an eel and a smoked salmon crouton</i> | |
| salade | 'Salade Belhamel' | |
| salad | Salade van biologische kip met spekjes, pijnboompitten en een crostini uit de oven, belegd met Comté kaas en een avocado dressing | 14.00 |
| | <i>Salad of organic chicken with bacon, pine nuts and a crostini from the oven with Comté cheese and an avocado dressing</i> | |
| | Salade met verse tonijn, gele bietjes, sojabonen, gemarineerde aubergine en een gember-sesam dressing | 14.50 |
| | <i>Salad with fresh tuna served with yellow beets, soybeans, marinated eggplant and a ginger-sesame dressing</i> | |
| pasta | 'Pasta Bolognese Tradizionale' | |
| pasta | Tagliatelle met een ragout van ossenstaart, ossobuco en tomaat met buffel mozzarella | 16.50 |
| | <i>Tagliatelle with a ragout of oxtail, ossobuco and tomato with buffalo mozzarella</i> | |
| | Tagliatelle met lauwwarme tranches van licht gepekeld biologische zalm, gebakken courgette en rucola | 14.50 |
| | <i>Tagliatelle with tranches of lukewarm lightly pickled organic salmon, pan-fried courgette and rocket</i> | |
| speciaal | 'Egg Norwegian' | |
| specials | Een gepocheerd biologisch ei op brioche met gerookte zalm, groene asperges en hollandaise | 13.50 |
| | <i>An poached organic egg on brioche bread, served with smoked salmon, green asparagus and hollandaise sauce</i> | |
| | 'Egg Benedict' | |
| | Een gepocheerd biologisch ei op brioche met ham, groene asperges en hollandaise | 13.50 |
| | <i>An poached organic egg on brioche bread, served with ham, green asparagus and hollandaise sauce</i> | |
| | 'Egg Florentine' | |
| | Een gepocheerd biologisch ei op brioche met spinazie en hollandaise | 12.50 |
| | <i>An poached organic egg on brioche bread, served with spinach and hollandaise sauce</i> | |
| | 'Belhamel lunch plateau' | |
| | Een combinatie van onze lunchgerechten waaronder de velouté van doperwten, krieltjessalade, gemarineerde gamba's en een mini carpaccio van runderlende | 17.00 |
| | <i>A combination of our lunch dishes including a velouté of peas, a baby potato salad, marinated prawns and a mini sirloin carpaccio</i> | |