

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 runderlende met Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing 15.50
Sirloin carpaccio with Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks and a truffle dressing

Terrine van foie gras met vanille, verse truffel, Sauternes en een confit van groene druiven 19.00
Terrine of foie gras with vanilla, fresh truffle, Sauternes and a confit of green grapes

inclusief een glas Sauternes (klassieke combinatie) 25.00
with a glass of Sauternes (classic combination)

aanbevolen Escalope van gegrilde langouste staart met dingesneden Ibericoham, gefrituurde 20.00
recommendation Roseval aardappellucifers en een zachte aioli
Escalope of grilled langouste tail with thinly sliced Iberico ham, deep-fried Roseval potato matchsticks and a mild aioli

hoofdgerechten *main courses*

Gebakken gnocchi met shiitakes, gegrilde aubergine en een gratineerde crouton met 24.00
trompettes de la mort boter (VEGETARISCH)
Pan-fried gnocchi with shiitakes, grilled eggplant and a crouton au gratin with trompettes de la mort butter (VEGETARIAN)

Gepocheerde zalm en heilbot met botersaus, winterpostelein en haringkuit 25.00
Poached salmon and halibut with butter sauce, winter purslane and herring roe

'Boeuf Belhamel'
Tranches van lendebeefstuk van graan gevoerd Hollands rund, met trompettes de la mort, 25.50
snijbonen, fondant aardappels en rode wijnsaus
Tranches of sirloin from corn-fed Dutch beef, with trompettes de la mort, string beans, fondant potatoes and a red wine sauce

Ribstuk van Iberico varken uit de oven in eigen jus, met eekhoortjesbrood en 25.00
flageolettes bonen
Rib of Iberico pork from the oven in own gravy, with porcini mushrooms and flageolettes beans

nagerechten *desserts*

"Dulce de leche" parfait met gekarameliseerde Granny Smith appel en hazelnootcrumble 9.50
"Dulce de leche" parfait with caramelized Granny Smith apple and a hazelnut crumble

Witte chocolade cheesecake met frambozencoulis 9.50
White chocolate cheesecake with a raspberry coulis

Profiteroles met vanille-ijs en warme chocoladesaus 9.50
Profiteroles with vanilla ice cream and a warm chocolate sauce

Selectie Nederlandse kazen met vijgenbrood 12.50
Selection of Dutch cheese served with fig bread

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 tamme eendenlevermousse	11.50
	<i>Combination of 3 bruschettas: house-smoked salmon, San Daniele ham with melon and tame duck liver mousse</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>	