

## A LA CARTE

### A LA CARTE

#### voorgerechten *starters*

Klassieke Hollandse garnalencocktail met grapefruitpartjes en toast <i>Dutch shrimp cocktail with grapefruit wedges and toast</i>	14.50
Combinatie van een huisgemaakte Hollandse garnalenkroketje en ravioli gevuld met langoustinemousse daarbij een bisque en Hollandaise <i>Combination of a homemade Dutch shrimp croquette and ravioli stuffed with langoustine mousse with a bisque and Hollandaise</i>	20.50
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
Terrine van foie gras met vanille, verse truffel, Sauternes en een confit van groene druiven <i>Terrine of foie gras with vanilla, fresh truffle, Sauternes and a confit of green grapes</i>	19.50
inclusief een glas Sauternes, Château Lauvignac 2013 (klassieke combinatie met foie gras) <i>with a glass of Sauternes, Château Lauvignac 2013 (classic combination with duck foie gras)</i>	25.50

#### hoofdgerechten *main courses*

Gebakken gnocchi met shiitakes, gegrilde aubergine en een gegratineerde 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>	24.50
Gepocheerde wilde zalm en scholfilet met botersaus, venkel en haringkuit <i>Poached wild salmon and plaice with butter sauce, fennel and herring roe</i>	25.50
'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>	26.50
"Tournedos Rossini" Ossenhaas Van Hollands MRIJ-rund met gebakken eendenlever, truffel, aardappelrösti en schorseneren <i>Beef tenderloin of Dutch MRIJ beef with fried duck liver, truffle, potato rosti and salsify</i>	33.50

#### nagerechten *desserts*

Witte chocolade cheesecake met frambozencoulis <i>White chocolate cheesecake with a raspberry coulis</i>	9.50
Tarte tatin van appel met gekonfijte peer en perenroomijs <i>Tarte tatin of apple with candied pear and pear ice cream</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>	12.75

<b>bruschetta</b>	Krokante parma ham, provolone, gegrilde aubergine, paprika en rucola (uit de oven)	12.50
<b>bruschetta</b>	(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	10.00
	<i>House-smoked salmon, cellery salad and crème fraîche</i>	
	San Daniele ham, meloen met balsamico-siroop	10.00
	<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	11.75
	<i>Combination of 3 bruschettas: house-smoked salmon, San Daniele ham with melon and bell pepper filled with soft goat cheese</i>	
<b>soep</b>	Velouté van doperwten	10.00
<b>soup</b>	met een paling en een huis gerookte zalm crouton	12.00
	<i>Velouté of peas</i> <i>with an eel and a smoked salmon crouton</i>	
<b>salade</b>	'Salade Belhamel'	
<b>salad</b>	Salade met San Daniele ham, croutons en Balsamico siroop en rolletjes van spitskool gevuld met abrikozen chutney	14.50
	<i>Salad with San Daniele ham, croutons, Balsamic syrup and pointed cabbage stuffed with an apricot chutney</i>	
	Salade met verse tonijn, gele bietjes, sojabonen, gemarineerde aubergine en een gember-sesam dressing	15.00
	<i>Salad with fresh tuna served with yellow beets, soybeans, marinated eggplant and a ginger-sesame dressing</i>	
<b>pasta</b>	'Pasta Bolognese Tradizionale'	
<b>pasta</b>	Tagliatelle met een ragout van ossenstaart, ossobuco en tomaat met buffel mozzarella	17.00
	<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	15.00
	<i>Tagliatelle with tranches of lukewarm lightly pickled organic salmon, pan-fried courgette and rocket</i>	
<b>speciaal</b>	'Egg Norwegian'	
<b>specials</b>	Een gepocheerd biologisch ei op brioche met gerookte zalm, groene asperges en hollandaise	14.00
	<i>A 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	14.00
	<i>A 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	13.00
	<i>A 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	17.50
	<i>A combination of our lunch dishes including a velouté of peas, a baby potato salad, marinated prawns and a mini sirloin carpaccio</i>	