

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 truffle dressing</i>	15.50
Terrine van eendenlever met vanille, verse truffel, Disznókó en een confit van groene druiven <i>Terrine of duck liver with vanilla, fresh truffle, Disznókó and a confit of green grapes</i>	19.00
inclusief een glas Sauternes (klassieke combinatie) <i>with a glass of Sauternes (classic combination)</i>	25.00

**aanbevolen
recommendation**

Escalope van gegrilde langouste staart met dingesneden Ibericoham, gefrituurde Rozeval aardappellucifers en een zachte aiolie <i>Ecsalope of grilled langouste tail with thinly sliced iberico ham, deep-fried Roseval potato matchsticks and a mild aioli</i>	20.00
---	-------

hoofdgerechten main dishes

Gebakken gnocchi met shiitakes en gegrilde aubergine en een gegratineerde crouton met trompettes de la mort boter(VEGETARISCH) <i>Pan fried gnocchi with shiitakes and grilled eggplant and a grilled crouton with trompettes de la mort butter (VEGETARIAN)</i>	24.00
Gepocheerde zalm en heilbot met botersaus, winterpostelein en haringkuit <i>Poached salmon and halibut with butter sauce, winter purslane and herring roe</i>	25.00
'Boeuf Belhamel' Tranches lendebeefstuk van graan gevoerd Hollands rund, met trompettes de la mort, snijbonen, fondant aardappels en rode wijnsaus <i>Tranches of sirloin from corn-fed Dutch beef, with trompettes de la mort, string beans, fondant potatoes and red wine sauce</i>	25.50
Ossobuco met een doperwten en mini boleten risotto <i>Ossobuco with a peas and mushrooms risotto</i>	24.50

nagerechten desserts

"Dulce de leche" parfait met gekarameliseerde Granny Smith appel en hazelnootcrumble <i>"Dulce de leche" parfait with caramelized Granny Smith apple and hazelnut crumble</i>	9.50
Witte chocolade cheese cake met frambozencoulis <i>White chocolate cheesecake with raspberry coulis</i>	9.50
Profiteroles met vanille-ijs en warme chocoladesaus <i>Profiteroles with vanilla ice cream and warm chocolate sauce</i>	9.50
Selectie Nederlandse kazen met vijgenbrood <i>Selection of Dutch cheese with fig bread</i>	12.50

broodje	keuze uit zuurdesem brood, bruin of wit	
sandwich	<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 Daniele ham en gegrilde mini courgette <i>San Daniele ham and grilled mini zucchini</i>	9.75
omelet	Boerenomelet met beenham, Tynjethalerkaas, paddenstoelen, groenten en peterselie	10.00
omelette	<i>Farmers omelette with ham, Tynjethaler (cheese), mushrooms, vegetables and parsley</i>	
soep	Velouté van doperwten	10.00
soup	met een paling en huisgerookte zalm crouton <i>Velouté of peas with eel and smoked salmon crouton</i>	12.00
salade	‘Salade Belhamel’	
salad	Salade van biologische kip met spekjes, pijnboompitten en een crostini uit de oven, belegd met Comté kaas en avocado dressing <i>Salad of organic chicken with bacon, pine nuts and an oven baked crostini with Comté cheese and avocado dressing</i>	14.00
pasta	‘Pasta Bolognese Tradizionale’	
pasta	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 paddestoelen en een pesto-roomsaus (VEGETARISCH) <i>Tagliatelle with mushrooms and a pesto cream sauce (VEGETARIAN)</i>	14.50
speciaal	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
special	‘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