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 truffle dressing

Terrine van eendenlever met vanille, verse truffel, Disznókő en een confit van groene druiven 19.00
Terrine of duck liver with vanilla, fresh truffle, Disznókő and a confit of green grapes

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

aanbevolen
recommendation

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

hoofdgerechten *main dishes*

Gebakken gnocchi met shiitakes en gegrilde aubergine en een gegratineerde crouton met trompettes de la mort boter(VEGETARISCH) 24.00
Pan fried gnocchi with shiitakes and grilled eggplant and a grilled crouton 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 lendebiefstuk van graan gevoerd Hollands rund, met trompettes de la mort, snijbonen, fondant aardappels en rode wijnsaus 25.50
Tranches of sirloin from corn-fed Dutch beef, with trompettes de la mort, string beans, fondant potatoes and red wine sauce

Ossobuco met een doperwten en mini boleten risotto 24.50
Ossobuco with a peas and mushrooms risotto

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 hazelnut crumble

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 warm chocolate sauce

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

broodje ***sandwich***	keuze uit zuurdesem brood, bruin of wit *choice of sourdough bread, brown or white*	
	Buffel-mozzarella met gegrilde paprika, tomaat, aubergine, basilicum en extra vergine olijfolie (VEGETARISCH) *Buffalo mozzarella with roasted peppers, tomatoes, eggplant, basil and extra virgin olive oil (VEGETARIAN)*	9.75
	Gerookte zalm en gravad lax met crème fraîche en kappertjes *Smoked salmon and gravlax with crème fraîche and capers*	9.75
	San Daniele ham en gegrilde mini courgette *San Daniele ham and grilled mini zucchini*	9.75
omelet ***omelette***	Boerenomelet met beenham, Tynjethalerkaas, paddenstoelen, groenten en peterselie *Farmers omelette with ham, Tynjethaler (cheese), mushrooms, vegetables and parsley*	10.00
soep ***soup***	Velouté van doperwten met een paling en huisgerookte zalm crouton *Velouté of peas* *with eel and smoked salmon crouton*	10.00 12.00
salade ***salad***	'Salade Belhamel' Salade van biologische kip met spekjes, pijnboompitten en een crostini uit de oven, belegd met Comté kaas en avocado dressing *Salad of organic chicken with bacon, pine nuts and an oven baked crostini with Comté cheese and avocado dressing*	14.00
pasta ***pasta***	'Pasta Bolognese Tradizionale' Tagliatelle met een ragout van ossenstaart, ossobuco en tomaat met buffel mozzarella *Tagliatelle with ragout of oxtail, osso bucco and tomato with and buffalo mozzarella*	16.50
	Tagliatelle met paddestoelen en een pesto-roomsaus (VEGETARISCH) *Tagliatelle with mushrooms and a pesto cream sauce (VEGETARIAN)*	14.50
speciaal ***special***	Bruschetta uit de oven met aubergine, paprika, rucola met krokante parma ham en Provolone (VEGETARISCH 10.50) *Bruschetta from the oven with eggplant, peppers, arugula and crispy parma ham with Provolone (VEGETARIAN 10.50)*	12.00
	'Belhamel lunch plateau' Een combinatie van onze lunchgerechten waaronder de: velouté van doperwten, rivierkreeftstaartjes en cocktailsaus met een asperge-krieltjessalade *A combination of our lunch dishes including: velouté of peas, crayfish tails and cocktail sauce with an asparagus crunchie salad*	17.00