

A LA CARTE
A LA CARTE

voorgerechten *starters*

Gamba's en coquille in een pasteibakje, met bieslook-garnalen beurre blanc 15.00
Prawns and scallop in a puff pastry shell, with a chive-shrimp beurre blanc

Carpaccio van ossenhaas met Pecorino Romano, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing 15.00
Beef tenderloin carpaccio with Pecorino Romano, deep fried Roseval potato matchsticks and truffle dressing

Halve kreeft met zalmeitjesmayonaise, salade van lamsoortjes en huisgemaakte chips 17.50
Half lobster with salmon mayonnaise, salad of lamb and home-made chips

Traditionele eendenlever terrine met morilles, daarbij een aspic van Madeira 18.50
Traditional duck liver terrine with morels and Madeira aspic

aanbevolen **recommendation** Gegrilde escalope van langouste en huisgemaakte ravioli gevuld met langoustine mousse 21.00
geserveerd met een bisque en beurre blanc
Grilled escalope of langouste and homemade ravioli filled with langoustine mousse served with a bisque and beurre blanc

inclusief een glas Taittinger Champagne 30.00
with a glass Taittinger Champagne

hoofdgerechten *main dishes*

Gepocheerde tongrolletjes gevuld met gravad lax, daarbij wilde spinazie en een bisque roomsaus 25.50
Poached sole rolls filled with gravad lax served with wild spinach and bisque cream sauce

Ossobuco van lamsschenkel, gestoofd in witte wijn en citroenzeste, daarbij risotto met zontomaatjes 24.50
Lamb shank ossobuco, braised in white wine and lemon zest, served with sun dried tomato risotto

'Boeuf Belhamel'
Tranches lendebeefstuk van graan gevoerd Hollands rund, met trompettes de la mort, kasboontjes, fondant aardappels en rode wijnsaus 24.50
Tranches of sirloin from corn-fed Dutch beef, with trompettes de la mort, green beans, fondant potatoes and red wine sauce

nagerechten *desserts*

Comice peer in witte wijn met perenroomijs en kletskep 9.50
Comice pears poached in white wine, with pear ice cream and a traditional Dutch caramel biscuit

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 hot chocolate sauce and orange confit

Selectie Nederlandse kazen 12.50
Selection of Dutch cheeses

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 <i>Buffalo mozzarella with roasted peppers, tomatoes, eggplant, basil and extra virgin olive oil</i>	9.50
	Gerookte zalm en gravad lax met crème fraîche en kappertjes <i>Smoked salmon and gravlax with crème fraîche and capers</i>	9.50
	San Daniel Parmaham en gegrilde mini courgette <i>San Daniel Parma ham and grilled mini courgette</i>	9.50
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	9.50
soup	met een paling en huisgerookte zalm crouton <i>Velouté of peas with eel and smoked salmon crouton</i>	11.50
salade	‘Salade Belhamel’	
salad	Gemengde salade met Coppa di Parma, gemarineerde vijg, cashewnoten, pijnboompitten en zachte ‘Gelderse Vallei’ schapenkaas met een rode wijn-portdressing (VEGETARISCH 12.50) <i>Mixed salad with Coppa di Parma, marinated fig, cashews, pine nuts and soft Dutch valley sheep cheese with a red wine-port dressing (VEGETARIAN 12.50)</i>	13.50
	Salade niçoise met sardientjes en boquerinos ansjovis in extra vergine olijfolie <i>Salad Niçoise with sardines and Boquerino's anchovy in extra virgin olive oil</i>	13.50
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 sugo van cherrytomaatjes, gamba’s en gevulde, gefrituurde aubergine <i>Tagliatelle with sugo of cherry tomatoes, prawns and stuffed, fried eggplant</i>	16.50
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>	11.50
special	‘Belhamel Wagyu burger’ met compote van zoete ui, Tynjetaler kaas, roseval chips met daarbij piccalilly mayonaise, ketchup en gember mayonaise <i>with sweet onion compote, Tynjetaler cheese, roseval crisps accompanied by piccalilli mayonnaise, ketchup and ginger</i>	13.50
	‘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>	16.50