



VOORGERECHTEN

STARTERS

Gamba's en wilde coquille in een pasteibakje met bieslook-garnalen beurre blanc <i>Prawns and wild 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 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
Steak tartaar van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) met wintertruffel <i>Steak tartare from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) with winter truffle</i>	18.50

TUSSENGERECHT

SECOND COURSE

Bisque d'homnard <i>Bisque d'homnard</i>	14.00
---	-------



HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSE

Gebakken gnocchi met funghi porcini roomsaus, wilde paddenstoelen en gefrituurde schorseneren (VEGETARISCH) <i>Pan fried gnocchi with funghi porcine cream sauce, wild mushrooms and deep fried salsify</i> (VEGETARIAN)	24.00
Parelhoen gevuld met een morille farce, 'spaghetti' van gele en groene courgette, pommes Dauphines en een rode portsaus <i>Guinea fowl filled with a morille farce, 'spaghetti' of yellow and green zucchini, pommes Dauphines and a red port sauce</i>	25.00
Gestoomde schelvis met gepofte puntpaprika, risotto en een antiboisedressing <i>Steamed haddock with puffed pointed paprika, risotto and an antiboise dressing</i>	25.00
'Boeuf Belhamel' Tranches van gebraden Hollands runderlende met trompettes de la mort, kasboontjes, fondant aardappels en rode wijnsaus <i>Tranches of sirloin Dutch beef, with trompettes de la mort, green beans, fondant potatoes and a red wine sauce</i>	26.00
Steak tartaar van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) met wintertruffel, huisgebakken frietjes en Hollandse salade <i>Steak tartare from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) with winter truffle, home baked French fries and Dutch salad</i>	28.00



NAGERECHTEN

DESSERTS

Belhamel verrassingsdessert	12.50
<i>Belhamel surprise dessert</i>	
Inclusief een glas Sauternes Château Lauvignac 2016	18.50
<i>with a glass of Sauternes</i>	
Aardbeiorsorbets met rood fruit	9.50
<i>Strawberry sorbet ice cream with red fruit</i>	
Inclusief een glas Brachetto di Piemonte Gatti 2018	15.00
<i>with a glass of Brachetto</i>	
Selectie Nederlandse kazen met vijgenbrood	12.50
<i>Selection of Dutch cheeses with fig bread</i>	
inclusief een glas rode Colheita Tawny port 2002 .	21.50
gemaakt van de allerbeste druiven van oogstjaar 2002	
<i>with a glass of red Colheita Tawny port 2002</i>	
<i>made of the best grapes of 2002</i>	