



MENU
MENU

voorgerecht *starter*

Salade Belhamel met huis gerookte zalm, gepofte knolselderij, avocado en een dressing van mierikswortel crème fraîche 13.50
Belhamel salad with house smoked salmon, puffed celeriac, avocado and a dressing of horseradish crème fraîche

of or

Getrancheerde Hollands zuiglamsbout met aubergine-koekje en rode wijndressing 14.50
Tranched Dutch suckling lamb with eggplant cookie and red wine dressing

of or

Gemarineerde baby artisjokken met buffelmozzarella, gepofte honingtomaatjes en basilicum olie van extra vergine (VEGETARISCH) 13.50
Marinated baby artichokes with buffalo mozzarella, puffed honey tomatoes and basil oil of extra virgin (VEGETARIAN)

tussengerecht *second course*

Gemarineerde tonijn met gele bietjes en een oosterse sesamdressing 10.00
Marinated tuna with yellow beetroot and an oriental sesame dressing

of or

Waterkerssoep en boerenbrie crouton (VEGETARISCH) 10.00
Watercress soup and brie crouton (VEGETARIAN)

hoofdgerecht *main course*

Saltimbocca met asperges, gebakken 'opperdoes' aardappelen, cantharellen en een mosterdroomsaus 24.00
Saltimbocca with asparagus, panfried 'opperdoes' potatoes, chanterelles and a mustard cream sauce

of or

Brandade van kabeljauw en gravad lax uit de oven met postelein en een witte wijnbotersaus 24.00
Brandade of cod and gravad lax from the oven with purslane and a white wine butter sauce

of or

Ravioli gevuld met buffelmozzarella, 'cannelloni' van aubergine met bechamelsaus en een paprika sugo saus uit de oven(VEGETARISCH) 24.00
Ravioli stuffed with buffalo mozzarella, 'cannelloni' of eggplant with bechamel sauce and a paprika sugo sauce from the oven(VEGETARIAN)

nagerecht *dessert*

Creme Brulee 9.00

3-Gangen inclusief tussengerecht 3 Courses second course included 36.00

3-Gangen inclusief voorgerecht 3 Courses starter included 39.50

4-Gangen 4 Courses 46.00

A LA CARTE

A LA CARTE

bij de koffie to go with your coffee

Tarte tatin van appel 5.50
Apple tarte tatin

lunch lunch

Garnalenkroket op brood 12.50
Shrimp croquette on bread

Omelet met gravad lax 12.50
Omelette with gravad lax

Carpaccio van runderlende met Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing 15.50
Sirloin carpaccio with Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks and a truffle dressing

Steak tartaar van Holland ossenhaas (MRIJ rund) en wintertruffel 18.50
Steak tartare from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and winter truffle

Steak tartaar van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) met wintertruffel, huisgebakken frietjes en Hollandse salade 28.00
Steak tartare from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) with winter truffle, home made French fries and Dutch salad

'Pasta Bolognese Tradizionale'
Tagliatelle met een ragout van ossenstaart, ossobuco en tomaat en een gefrituurde aubergine gevuld met geitenkaas 15.50

Pasta vongole met kreeftensaus 17.00
Pasta vongole with lobster sauce

nagerechten desserts

Belhamel verrassingsdessert 12.50
Belhamel surprise dessert

Aardbeiensorbetijs met red fruit 9.50
Strawberry sorbet ice cream with red fruit

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



om te delen *shared bites*

'Belhamel viscombinatie'	15.50
Klassieke huzarensalade met daarbij Hollandse garnalen, paling gepekeld heilbot en gerookte zalm	
<i>'Belhamel fish combination'</i>	
<i>Classic hussar salad with Dutch shrimps, eel, pickled halibut and smoked salmon</i>	
Bruschetta's	12.50
3 x 2 bruschetta's met: gerookte zalm en mierikswortelcreme, Serano ham met meloen en met <i>tomaat mozzarella en basilicum</i>	
<i>Bruschetta's</i>	
<i>3 x 2 bruschettas with: smoked salmon and horseradish cream, Serano ham with melon and with tomato, mozzarella and basil</i>	
Garnalenbitterballen 6 stuks	7.50
<i>Shrimp bitterballs 6 pieces</i>	