

# de belhamel

TO  
GO

## WITTE WIJNEN

<b>Pays D'Oc 2018   La Gloire de Guillaume</b>	15.00
Frankrijk, Pays D'Oc, <i>Chardonnay 70% / Viognier 30%</i>	
<b>Pinot Grigio 2017   Castel Firmian</b>	15.00
Italie, Trentino, <i>Pinot Grigio</i>	
<b>Pinot Gris Tradition Hugel 2017   Hugel &amp; Fils (AANRADER BIJ ASPERGES)</b>	22.00
Alsace, Pinot Gris	½ fles 15.00

## ROSE WIJN

<b>Chateau Paradis EssenCiel rosé 2018</b>	15.00
Frankrijk, Coteaux d'Aix en Provence, <i>Syrah 60% / Grenache noir 40%</i>	

## RODE WIJNEN

<b>Syrah Réserve 2018   Domaine Peiriere</b>	15.00
Frankrijk, Pays D'Oc, <i>Syrah</i>	
<b>La Linda Malbec 2018   Luigi Bosca</b>	15.00
Argentinië, Mendoza, <i>Malbec</i>	

WATER	4.00
-------	------

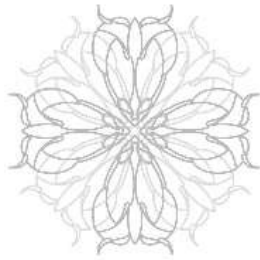
Panna 0.75l (plat)

San Pellegrino 0.75l (bruisend)

BROOD + BOTER	3.50
---------------	------

Brouwersgracht 60 \* 1013GX Amsterdam \* T+31(0)20 6221095 \*

[WWW.BELHAMEL.nl](http://WWW.BELHAMEL.nl) \* info@belhamel.nl



# de belhamel

TO  
GO

## Voorgerecht

- Aspergesoep met kervel (VEGETARISCH) 8.00
- 'Salade Belhamel' 8.00  
Salade met serano ham, gestoofde gele bietjes,  
een crostini met geitenkaas en balsamico siroop
- Bruchetta met huis gerookte zalm, komkommer 8.00  
crème fraîche en een oosterse sesamdressing
- Carpaccio van runderlende met Manchego, 8.00  
Gefrituurde Roseval aardappellucifers en truffeldressing

## Hoofdgerecht

- Hollandse asperges 'klassiek', met ham, gekookte eieren, nieuwe aardappelen en 15.00  
een botersaus
- Hollandse asperges met Schotse zalm, nieuwe aardappelen en 15.00  
een Hollandaisesaus
- Black Angus runder-haché met spruitjespuree 15.00
- 'Pasta Bolognese' 15.00  
Tagliatelle met een ragout van ossenstaart, ossobuco,  
tomaat en gegrilde aubergine
- Ravioli gevuld met buffelmozzarella, 'canneloni' van aubergine 15.00  
met bechamelsaus en een paprika-sugo-saus uit de oven (VEGETARISCH)

## Nagerecht

- Witte chocolade cheesecake 5.00
- Chocolade taartje met cocos 5.00
- Panna cotta met rood fruit coulis 5.00

## MENU 3-gangen

25.00

Aspergesoep met kervel (VEGETARISCH)

\*\*\*

Black Angus runder-haché met spruitjes-puree

\*\*\*

Panna cotta met rood fruit coulis

Brouwersgracht 60 \* 1013GX Amsterdam \* T+31(0)20 6221095 \*

[WWW.BELHAMEL.nl](http://WWW.BELHAMEL.nl) \* info@belhamel.nl