



de belhamel

AMSTERDAM

Menu du chef

RODEN BIETEN CARPACCIO

FETA, CASHEW CRÈME, MACADEMIA NOOT

RED BEETROOT CARPACCIO

FETA, CASHEW CREAM, MACADAMIA NUT

-

CEVICHE VAN DORADE

AVOCADO, ZOETE AARDAPPELCRÈME, GEBRANDE SNIJBOON, ROZENWATER

SEA BREAM CEVICHE

AVOCADO, SWEET POTATO CREAM, ROASTED STRING BEAN, ROSE WATER

-

KALFSSUKADE 54°C GEGAARD

WITLOF, HAZELNOOT, SJALLOTEN CRÈME

VEAL SUKADE COOKED 54°C

CHICORY, HAZELNUT, SHALLOT CREAM

-

ETON MESS

ROOD FRUIT, HANGOP, MERINGUE

ETON MESS

RED FRUIT, CURD, MERINGUE

3 gangen/course menu	52
4 gangen/course menu	65



A La Carte

Les apéritifs

Om mee te beginnen

OESTERS "Fines de l'Île de Ré", mignonette, citroen <i>OYSTERS "Fines de l'Île de Ré", mignonette, lemon</i>	p/st 5
ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood <i>ESCARGOTS À LA FLAMANDE, herb butter, homemade bread</i>	15
HOUSE OF CAVIAR (RUSSIAN ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's <i>HOUSE OF CAVIAR (RUSSIAN ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blini</i> 10-50 gram grams	28-98
DRIE CROSTINI'S BELHAMEL, huis gerookte zalm, steak tartaar met kwartelei, Iberico ham met tomaat <i>THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare with quail egg, tomato with Iberian ham</i>	17

Les plats froids du déjeuner

Koude Lunchgerechten

BURRATA uit Puglia, Kalamata tapenade, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS (V) <i>BURRATA from Puglia, Kalamata tapenade, sourdough baguette from Stadsbakkerij AS (V)</i>	18
SALADE NIÇOISE, botersla, verse tonijn, ansjovis uit het zuur, rode ui, snijboon, Kalamata olijf, zon gedroogde tomaat, zacht gekookt ei, citroenvinaigrette <i>SALAD NIÇOISE, butter lettuce, fresh tuna, pickled anchovies, red onion, string bean, Kalamata olive, sun dried tomato, soft-boiled egg, lemon vinaigrette</i>	19
SALADE 'BELHAMEL' met Schwarzwälder schinken, gepocheerde peer, rode port-kastanjes en balsamico-siroop <i>SALAD 'BELHAMEL' with Schwarzwälder schinken, poached pear, red port chestnuts and balsamic syrup</i>	19
STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en zomertruffel <i>STEAK TARTARE (140gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle</i>	21
CARPACCIO VAN RUNDERLENDE, Rocco lino al Tartufo (kaas), gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten <i>SIRLOIN CARPACCIO, Rocco lino al Tartufo cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts</i>	18



Les plats chaud du déjeuner

Warme lunchgerechten

OEUFE COCOTTE, <u>huisgerookte zalm OF jamon Iberico</u> , bospeen crème, mirepoix <i>OEUFE COCOTTE, <u>home-smoked salmon OR jamon Iberico</u>, carrot cream, mirepoix</i>	17
'TARTE TATIN' VAN SJALOTTEN, silveruitjes, blauwe kaas, mosterdkaramel (V) <i>'TARTE TATIN' OF SHALLOTS, silver onions, blue cheese, mustard caramel (V)</i>	16
BISQUE VAN HOLLANDSE GARNALEN, Canadese rode krab <i>BISQUE OF DUTCH SHRIMPS, Canadian red crab</i>	14
CARNAROLI RISOTTO, paddestoelen, gepofte tomatomaat, rucola, Oude Stolwijker, sherry-roomsaus (V) <i>CARNAROLI RISOTTO, mushrooms, roasted vine tomato, arugula, Old Stolwijker (Dutch cheese), sherry cream sauce (V)</i>	25
HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, huisgemaakt brood, koriander, citroen <i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	27
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus <i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', tranches of sirloin beef, queen boletes, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	32
VIS VAN DE DAG, bospeen crème, girolles nopjes, silveruitjes, little gem, Dashi bouillon <i>CATCH OF THE DAY, carrot cream, girolles, pearl onions, little gem, Dashi broth</i>	dagprijs

Les desserts

Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE, gesuikerde korstdeegstengel <i>CRÈME BRÛLÉE, sugared crust dough stalk</i>	10
CHOCOLADE MOELLEUX, miso caramel, mokka-ijs <i>CHOCOLATE MOELLEUX, miso caramel, mocca-ice</i>	12
CRÊPE SUZETTE, vanille-ijs <i>CRÊPE SUZETTE, vanilla ice cream</i>	12
SELECTIE NEDERLANDSE EN FRANSE KAZEN, vijgenbrood, druiven, walnoot <i>SELECTION OF DUTCH AND FRENCH CHEESES, fig bread, grapes, walnut</i>	15