



de belhamel

AMSTERDAM

Menu du chef

KAVIAAR "IMPERIAL ROYALTY"

DULCE DE LECHE, VANILLE-PARFAIT, SINAASAPPELVINAIGRETTE

CAVIAR 'IMPERIAL ROYALTY'

DULCE DE LECHE, VANILLA PARFAIT, ORANGE VINAIGRETTE

-

GAMBA COQUILLE

MILLE FEUILLE, HOLLANDSE GARNALEN BEURRE BLANC, BIESLOOK

PRAWN SCALLOP

MILLE FEUILLE, DUTCH SHRIMP BEURRE BLANC, CHIVES

-

POMPOENSOEP

CRISPY CHILLI, COCOS CRÈME FRAÎCHE

PUMPKIN SOUP

CRISPY CHILLI, COCONUT CRÈME FRAÎCHE

-

GESTOOFDE KALFSWANG

AARDAPPELMOUSSELINE, OUDE STOLWIJKER, KAPPERTJES, BOSUI, KALFSJUS

BRAISED VEAL CHEEK

POTATO MOUSSELINE, OLD STOLWIJKER CHEESE, CAPERS, SPRING ONIONS, VEAL GRAVY

-

PASTINAAKCAKE, WITTE CHOCOLADE

PASSIEVRUCHT

PARSNIP CAKE, WHITE CHOCOLATE

PASSION FRUIT

4 gangen/course menu 69

5 gangen/course menu 79



A La Carte

Les apéritifs

OESTERS "Irish Rock", mignonette, citroen

OYSTERS "Irish Rock", mignonette, lemon

ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood

ESCARGOTS À LA FLAMANDE, herb butter, homemade bread

HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's

HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blini

10-50 gram grams

DRIE CROSTINI'S BELHAMEL, huisgerookte zalm, steak tartaar met kwartelei, Iberico ham met tomaat

THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare with quail egg, tomato with Iberian ham

Om mee te beginnen

p/st 5

15

28-98

17

Les entrées

BURRATA uit Puglia, Kalamata tapenade, zuurdesem baguette van Stadsbakkerij AS (V)

BURRATA from Puglia, Kalamata tapenade, sourdough baguette from Stadsbakkerij AS (V)

GEMARINEERDE TONIJN, gele en rode bietjes, sesamdressing

MARINATED TUNA, yellow and red beetroot, sesame dressing

LANGOUSTE MET IBERICO HAM, gefrituurde Roseval aardappellucifers, aolie

+ supplement 10 gram Asetra kaviaar (+20)

Langouste with Iberian ham, deep-fried Roseval potato matchsticks, aolie

+ supplement 10 grams Asetra caviar (+20)

STEAK TARTAAR (120gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en zomertruffel

STEAK TARTARE (120gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE, Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten

SIRLOIN CARPACCIO, Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts

Voorgerechten

18

19

25

19

18



Les plats principaux

Hoofdgerechten

POMPOEN RAVIOLI, geroosterde pompoen, pompoenpitten, Manchego en salade met aardappelchips, pijnboompitten, truffeldressing (V)	25
<i>PUMPKIN RAVIOLI, roasted pumpkin, pumpkin seeds, Manchego and salad with potato chips, pine nuts, truffle dressing (V)</i>	
VIS VAN DE DAG, bospeen crème, girolles nopjes, zilveruitjes, little gem, Dashi bouillon	dagprijs
<i>CATCH OF THE DAY, carrot cream, girolles, pearl onions, little gem, Dashi broth</i>	
HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, huisgemaakt brood, koriander, citroen	27
<i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	
ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus	32
<i>SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', tranches of sirloin beef, queen boletes, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce</i>	
TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, verse wintertruffel-madeira saus	49
<i>TENDERLOIN STEAK, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, fresh winter truffle-madeira gravy</i>	

Les desserts

Nagerechten

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



De Belhamel

L'histoire

In 1974 kwam het 1^e restaurant en is men op deze locatie een visrestaurant begonnen onder de naam "Pescadou".

De 2 panden aan de Brouwersgracht en Binnen Wieringerstraat werden hierbij samengevoegd.

De hele inrichting met vele originele art nouveau details stamt nog uit deze tijd. Het was toen de tijd één van de weinige "fine dining" restaurants in Amsterdam.

Amsterdam bleek echter nog niet klaar voor deze manier van koken en dus werd er gekozen voor een laagdrempeligere formule die de naam "L'Enfant Terrible" kreeg.

In 1980 werd deze naam vertaald naar het Nederlands en werd het "De Belhamel".

De history

In 1974, the first restaurant that started at this location was a fish restaurant under the name "Pescadou". The 2 buildings on Brouwersgracht and Binnen Wieringerstraat were merged.

The entire interior with many original Art Nouveau details dates from this time. At the time it was one of the few "fine dining" restaurants in Amsterdam.

Amsterdam was not ready for this new way of cooking and a more accessible formula was chosen that was called "L'Enfant Terrible".

In 1980 this name was translated into Dutch and became "De Belhamel".

"Belhamel:"

NL Bengel/Gecastreerd mannelijk schaap

EN Rascal/Bellwether

Du Balg/Leithammel

FR L'enfant terrible/Sonnailler