



de belhamel  
AMSTERDAM

## Menu du chef

### **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*

3 gangen/course menu 56

4 gangen/course menu 69



## A La Carte

### *Les apéritifs*

OESTERS "Irish Rock", mignonette, citroen  
*OYSTERS "Irish Rock", mignonette, lemon*

p/st 5

ESCARGOTS À LA FLAMANDE, kruidenboter, huisgemaakt brood  
*ESCARGOTS À LA FLAMANDE, herb butter, homemade bread*

15

HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), crème fraîche, sjalotten, peterselie, blini's  
*HOUSE OF CAVIAR (ASETRA), sour cream, shallots, parsley, blini*  
10-50 gram *grams*

28-98

DRIE CROSTINI'S BELHAMEL, huis gerookte zalm, steak tartaar met kwartelei, Iberico ham met tomaat  
*THREE CROSTINI 'BELHAMEL', home-smoked salmon, steak tartare with quail egg, tomato with Iberian ham*

17

### *Om mee te beginnen*

### *Les plats froids du déjeuner*

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

18

SALADE NIÇOISE, botersla, verse tonijn, ansjovis uit het zuur, rode ui, snijboon, Kalamata olijf, zon gedroogde tomaat, zacht gekookt ei, citroenvinaigrette  
*SALAD NIÇOISE, butter lettuce, fresh tuna, pickled anchovies, red onion, string bean, Kalamata olive, sun dried tomato, soft-boiled egg, lemon vinaigrette*

19

SALADE 'BELHAMEL' met Schwarzwälder schinken, gepocheerde peer, rode port-kastanjes en balsamico-siroop  
*SALAD 'BELHAMEL' with Schwarzwälder schinken, poached pear, red port chestnuts and balsamic syrup*

19

STEAK TARTAAR (140gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en zomertruffel  
*STEAK TARTARE (140gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle*

21

CARPACCIO VAN RUNDERLENDE, Manchego, gefrituurde Roseval aardappellucifers, truffel vinaigrette, pijnboompitten  
*SIRLOIN CARPACCIO, Manchego cheese, deep-fried Roseval potato matchsticks, truffle vinaigrette, pine nuts*

18

### *Koude Lunchgerechten*



### *Les plats chaud du déjeuner*

### *Warme lunchgerechten*

OEUFE COCOTTE, <u>huisgerookte zalm OF jamon Iberico</u> , bospeen crème, mirepoix <i>OEUFE COCOTTE, home-smoked salmon OR jamon Iberico, carrot cream, mirepoix</i>	17
'TARTE TATIN' VAN SJALOTTEN, zilveruitjes, 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
POMPOEN RAVIOLI, geroosterde pompoen, pompoenpitten, Manchego en salade met aardappelchips, pijnboompitten, truffeldressing (V) <i>PUMPKIN RAVIOLI, roasted pumpkin, pumpkin seeds, Manchego and salad with potato chips, pine nuts, truffle dressing (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, zilveruitjes, 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



# *De Belhamel*

## *L'histoire*

In 1974 kwam het 1<sup>e</sup> 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