



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

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 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

17

Om mee te beginnen

Les entrées

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

18

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

FRANSE UIENSOEP, Gruyère crouton
FRENCH ONION SOUP, Gruyère crouton

15

GEMARINEERDE TONIJN, gele en rode bietjes, sesamdressing
MARINATED TUNA, yellow and red beetroot, sesame dressing

19

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)

26

STEAK TARTAAR (120gr) van Hollandse ossenhaas (MRIJ rund) en zomertruffel
STEAK TARTARE (120gr) from Dutch beef tenderloin (MRIJ beef) and summer truffle

19

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

19

Voorgerechten



Les plats principaux

Hoofdgerechten

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>	27
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
HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, huisgemaakt brood, koriander, citroen <i>DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon</i>	29
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>	35
TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, verse wintertruffel-madeira saus <i>TENDERLOIN STEAK, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, fresh winter truffle-madeira gravy</i>	49

Les desserts

Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE, gesuikerde korstdeegstengel <i>CRÈME BRÛLÉE, sugared crust dough stalk</i>	10
CHOCOLADE MOELLEUX, miso caramel, hazelnoot, mokka-ijs <i>CHOCOLAT MOELLEUX, miso caramel, hazelnut, mocca-ice</i>	12
CRÊPE SUZETTE, bloedsinaasappel vanille-ijs <i>CRÊPE SUZETTE, blood orange, 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>	16