



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

CANADESE ROOD KRAB

BRIOCHE, HOLLANDAISE

CANADIAN RED CRAB

BRIOCHE, HOLLANDAISE

POMPOENSOEP

CRISPY CHILI, NOTENMIX, KOKOS CRÈME FRAÎCHE

PUMPKIN SOUP

CRISPY CHILI, MIX OF NUTS, COCONUT CRÈME FRAÎCHE

CONFIT DE CANARD

AARDAPPEL MOUSELINE, BOSUI, KAPPERTJES, GEVOLGELTE JUS

~ SUPPLEMENT FOIE GRASS +7

CONFIT DE CANARD

POTATO MOUSELINE, SPRING ONION, CAPERS, POULTRY GRAVY

CHOUX AU CRAQUELIN

HAZELNOOT PRALINE, CACAO NIB MOUSSE

CHOUX AU CRAQUELIN

HAZELNUT PRALINE, CACAO NIB MOUSSE

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, Roquefort, gepocheerde peer, Provençaalse croutons, rode port-kastanjes, balsamico-siroop

SALAD 'BELHAMEL' with Schwarzwälder schinken, Roquefort cheese, poached pear, Provençal croutons, red port chestnuts, balsamic syrup

22

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, olie

+ supplement 10 gram Asetra kaviaar (+20)

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

+ 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

POMPOEN RAVIOLI, geroosterde pompoen, crispy chili, notenmix, kokos crème fraîche, truffel salade **(V) (VEGAN)**

PUMPKIN RAVIOLI, roasted pumpkin, crispy chili, mix of nuts, coconut crème fraiche truffle salad (V) (VEGAN)

VIS VAN DE DAG, knolselderij-crème, wilde bospaddestoelen, rode uiencompote, witlof, Dashi bouillon

CATCH OF THE DAY, celeriac cream, wild forest mushrooms, red onion compote, chicory, Dashi broth

HOLLANDSE MOSSELEN, harissa saus, huisgemaakt brood, koriander, citroen

DUTCH MUSSELS, harissa sauce, homemade bread, coriander, lemon

ENTRECOTE 'BELHAMEL', getrancheerde entrecote, mini kingboleten, boontjes, fondant aardappelen, trompet de la mortsaus

SIRLOIN STEAK 'BELHAMEL', tranches of sirloin beef, queen boletes, green beans, fondant potatoes, trompette de la mort sauce

TOURNEDOS ROSSINI, gebakken foie gras, groene asperges, aardappelrösti, verse wintertruffel-madeira saus

TENDERLOIN STEAK, fried foie gras, green asparagus, potato rösti, fresh winter truffle-madeira gravy

Hoofdgerechten

27

DAGPRIJS

29

35

49

Les desserts

CRÈME BRÛLÉE, gesuikerde korstdeegstengel

CRÈME BRÛLÉE, sugared crust dough stalk

CHOCOLADE MOELLEUX, miso caramel, hazelnoot, mokka-ijs

CHOCOLAT MOELLEUX, miso caramel, hazelnut, mocca-ice

PAIN PERDU, sinaasappel karamel, vanille-ijs

PAIN PERDU, orange caramel, vanilla ice cream

SELECTIE NEDERLANDSE EN FRANSE KAZEN, vijgenbrood, druiven, walnoot

SELECTION OF DUTCH AND FRENCH CHEESES, fig bread, grapes, walnut

Nagerechten

10

12

12

16