

# Delicatessen

## LUNCH

donderdag - zaterdag  
12:00 tot 16:00 uur

## APÉRO

donderdag - zaterdag  
bij de borrel  
hapje van het huis  
15:00 tot 17:00 uur

## DINER

dinsdag - zaterdag  
17:30 tot 21:00 uur

## APÉRITIFS

CHAMPAGNE 12,0  
Huré Frères Brut

CAVA 6,0  
d'Arciac Brut

BELLAMINI 6,0  
crème de pêche & cava

CAMPARI SPRITZ 8,0  
campari, cava & sinaasappel

PASTIS 5,0  
ricard, water en ijs

FLOC 5,0  
druivensap versterkt  
met brandewijn

PORT 4,5  
ruby, tawny, white

DRY SHERRY 4,5  
manzanilla of oloroso

VERMOUTH 7,5  
mancino chinato

GIN & TONIC  
vraag naar het aanbod

♥ NOS FAVORIS DU MOMENT

## CHARCUTERIE

RILLETES DE CANARD ♥  
boterzacht smeersel van in ganzenvet gekonfijte eend \_ 7,5

AMBACHTELIJKE PATÉ  
wij vertellen u graag de smaak van de dag \_\_\_\_\_ 9,5

BRANDT & LEVIE  
ambachtelijke worst uit Amsterdam \_\_\_\_\_ 7,0

FOIE GRAS D'OIE  
plak ganzenlever met in marc de gewürztraminer  
gewelde rozijnen \_\_\_\_\_ 18,5

TARTUFO & PARMIGIANO  
dungseden truffelworst met snippers parmezaan \_\_\_ 8,5

JAMBON D'AGNEAU  
lamsham met honingtijmdressing \_\_\_\_\_ 9,0

## FROMAGES

TÊTE DE MOINE (120 gram) ♥  
de echte 'krulkaas', geserveerd op de kaaskruller  
pittige Zwitserse koemelkkaas \_\_\_\_\_ 9,5

PARMIGIANO REGGIANO (75 gram)  
36 maanden gerijpte parmezaan met balsamicosiroop \_ 8,5

CHAOURCE (75 gram)  
rauwmelkse witkorst uit de Champgne-Ardenne \_\_\_\_\_ 7,5

EISENGA N°8 (75 gram)  
oude Goudse brokkelkaas \_\_\_\_\_ 6,5

BLEU DE WOLVEGA (75 gram)  
biologische blauwaderkaas uit Wolvega \_\_\_\_\_ 8,0

CAMEMBERT FLAMBÉ (125 gram)  
warme camembert, aan tafel geflambeerd \_\_\_\_\_ 8,5

## BURRATA

met room gevulde mozzarellabol, rucolapesto,  
2 soorten charcuterie en brood \_\_\_\_\_ 16,5

## LES AUTRES

IBERICO RIBS (150 gram) ♥  
in PX-sherry langzaam gegaard Iberico-ribvlees  
met toevoeging van gerookte paprika en komijn \_\_\_\_\_ 12,5

BITTERBALLEN (6 stuks)  
rundvleesbitterballen met truffelmayonaise \_\_\_\_\_ 7,0

PANZEROTTINI (6 stuks)  
warme beignets met een tomaten-mozzarellavulling \_\_\_ 7,5

## PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE  
langoustinebisque afgemaakt met cognac en  
vers geslagen room \_\_\_\_\_ 10,0

ESCARGOTS  
wijngaardslakken naar Bourgogne recept  
met rode wijnjus \_\_\_\_\_ 12,5

FILET AMERICAIN  
licht pikante filet americain van rundermuis,  
met kwartelei, geschroeide minimaïs,  
en mayonaise van gedroogde tomaatjes en tijm \_\_\_\_\_ 13,5

BALLOTINE DE SOLE  
lauwarme flan van tongfilet met rivierkreeftjes,  
langoustine-beurre blanc en gesmoorde wilde spinazie \_\_ 14,5

ASPERGES BLANCHES (v)  
witte asperges op romeinse sla  
met rauwe suikererwt, champignondressing  
en saus van parmezaanse kaas en truffel \_\_\_\_\_ 12,5

TERRINE DE CANARD  
terrine van eendenborst, rillettes en eendenlever,  
geserveerd op brioche met rabarbercompote \_\_\_\_\_ 14,5  
extra geschroeide eendenlever \_\_\_\_\_ 19,5

## BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER  
ovenshotel met klassiek draadjesvlees,  
rode wijnjus & grove aardappelpuree \_\_\_\_\_ 19,0  
met eendenlever en cognac \_\_\_\_\_ 23,0

AGNEAU & CASSOULET  
langzaam gegaarde lamsprocureur  
met cassoulet van lentebonen en sjalot,  
zachte geitenkaas en krachtige lamsjus \_\_\_\_\_ 24,5

FILET DE BOEUF  
lendebeefstuk van Simmentalerrund  
met morilles-boterjus, geroosterde charlotte-aardappel  
en groene asperges \_\_\_\_\_ 29,5

PANSOTTI A LA PROVENCE (v)  
deegbuideltjes gevuld met gegrilde aubergine in een  
provençaalse paprikaroomsaus met Bleu de Provence 19,5

CAESAR SALAD  
suikersla, biologisch ei en parmezaanse kaas (v) \_\_\_\_\_ 13,5  
met gebakken kiphaasjes \_\_\_\_\_ 15,5  
met een bol burrata (v) \_\_\_\_\_ 16,5

PLATS DU MOMENT

# Diner

## • DU MOMENT •

POISSON  
visgerecht van het moment

PLAT  
vleesgerecht van het moment

DESSERT  
dessert van het moment

## OESTERS

SPECIALES GAËY (3 stuks) 10,5

OESTERS & CHAMPAGNE 18,5  
3 oesters en  
een glas Huré Frères Brut

## SUPPLEMENTS

POMMES FRITES 4,0  
met truffelmayonaise

SALADE MESCLUN 4,0

## DESSERTS - ETC.

CRUMBLE 8,5  
crumble van rabarber,  
zwarte bessen en hazelnoten,  
met cassissorbet

FRAISES ROMANOFF 9,5  
gemarineerde aardbeien  
met aardbeienroom  
en vanilleroomijs

RÊVE CHOCOLAT 9,0  
crème van pure chocolade  
en gezouten karamel

FRIANDISES 6,5  
zoetheid voor bij uw koffie of thee

FROMAGES 11,5  
selectie van

binnen- en buitenlandse kazen

WIFI: BELLAMI'S GUEST | WACHTWOORD: Bellami2018

+31 (0)50 204 27 98 | BELLAMIS.NL | INFO@BELLAMIS.NL