

MOUSSEREND

CAVA

uitnodigend - aperitief 6,0

CHAMPAGNE

verfijnd - bij oesters 14,5

WITTE WIJNEN

VERDEJO • Rueda, Sp.
geurig | fruitig 5,0

CHARDONNAY • Pays d'Oc, Fr.
vol - romig - eiken 5,5

SAUVIGNON BLANC • Pfalz, Dui.
fris - stuivend - kruisbes 6,5

VIIGNIER (BIO) • Valencia, Sp.
rond - aromatisch 7,0

ALBARIÑO • Rías Baixas, Sp.
fris - aromatisch - ziltig 7,5

CHARDONNAY • Limoux, Fr.
complex - intens - eiken 8,0

MARSANNE • Noord-Rhone, Fr.
zwoel - rijp - kruidig 8,5

RODE WIJNEN

SYRAH • Pays d'Oc, Fr.
zwart fruit - droppig 5,0

PRIMITIVO (BIO) • Puglia, It.
doorstoofd - pruimen - tabak 5,5

TEMPRANILLO • Cigales, Sp.
rijp - vanille - nieuw eiken 7,0

SPÄTBURGUNDER • Rheinl., Dui.
licht - rood fruit - aards 7,5

GRENACHE (BIO) • Zuid-Rhone, Fr.
verfijnd - zacht - kruidig 8,0

SANGIOVESE • Romagna, It.
klassiek - 24 maanden eiken 8,5

Roel heeft naast de kaart altijd
zijn 'Sommeliers keuzes' per glas

DELICATESSEN

RILLETES 8,5
boterzacht smeersel van in ganzenvet
gekonfijt gevogelte, met cornichons

OEUFS MAYONAISE 6 STUKS 10,5
gekookte en gehalveerde eitjes,
met een zachte maggi-mayonaise, cress
en julienne van warm gerookte eendenborst

FOIE GRAS 19,5
potje met ballotine van ganzenlever, met een
krokant gebrand suikerlaagje en stroopkoekjes
met een karafje Sauternes 37,5

BUFALA & LAVAS 9,5
kleine bolletjes buffelmozzarella,
roomsaus met maggikruid, tomaat & walnoot

CAMEMBERT FLAMBÉ (125 gram) 9,5
warme camembert, aan tafel geflambeerd

MARGALET MARINARA 12,5
heerlijk aromatisch kaasje uit de oven, met gekonfijte
knoflook, rode peper, kruiden en zwarte olijf

NEMS DE CANARD 6 STUKS 13,5
pekingeend in filodeeg, op suikersla
met Hoisinmayonaise en zoetzure uitjes

BITTERBALLEN 6 STUKS 8,5
ambachtelijke rundvleesbitterballen
volgens eigen recept, met maggi-mayonaise

CHIPS 'BARBARESCO' 6,5
truffelchips met hazelnootmayonaise

PERLE IMPERIAL KAVIAAR 90
House of Caviar, 50 gram, met blini's en zure room

OESTERS 3 STUKS 10,5
Geay oesters

PETITS PLATS

voor- en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE 13,5
langoustinebisque afgemaakt met cognac,
zure room & Hollandse garnaltjes

CREVETTES GRIS 17,5
Hollandse garnalen, gebakken schol
geplisseerde tomaat en frisse luchtige mayonaise

PASTA TARTUFO 15,5
pasta met een zachte saus van parmezaan en truffel

FILET AMERICAIN 16,5
filet americain 'Stroganoff' met yorkshire pudding
en mayonaise van gerookte paprika

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER 21,5
ovenshotel met klassiek draadjesvlees,
rode wijnjus & aardappelpuree
met eendenlever en cognac 25,5

TOURNEDOS 34,5
haasbiefstuk van Simmentalerrund
met jus de veau en seizoensgroentes

AGNEAU & RISOTTO 27,5
langzaam gegaarde lamsnek, parelgortrisotto,
pistache en gebakken paddestoelen

TOURTE ONION 19,5
taartje van gekarameliseerde ui met burrata
tomaat, pesto van jonge boerenkool en noten

PLATS DU MOMENT

dagprijs

VISGERECHT

PASTA OF VLEESGERECHT

TARTINES 13,5
open sandwich

DRAADJESVLEES
met draadjesvlees
in eigen jus, rode uitjes,
suikersla en truffelmayonaise

BURRATA
met room gevulde mozzarella,
pesto, noten en tomaat

KROKETTEN
twee handgemaakte
rundvleeskroketten
en truffelmayonaise

CROQUE
CROQUE BELLAMI'S 13,5
onze befaamde 'tosti' met
draadjesvlees, bechamel,
belegen kaas, rode uitjes
en maggimayonaise

CAESAR SALADS
suikersla, biologisch eitje en
Caesar dressing met:

POULET • kiphaasjes 15,5

BURRATA • bol burrata (v) 16,5

EXTRA: RUSTIEKE FRITES
met hazelnootmayonaise 5,5

DESSERTS - ETC.

DESSERT DU MOMENT 8,5

FRIANDISES 4 STUKS 9,0
chocolade van patissier
Spataro uit Hoorn

NOUGAT 8,5
flink stuk nougat

FROMAGES 13,5
selectie van vijf
binnen- en buitenlandse kazen