

# Wijnen

Wines

## Huiswijnen/House wines

- **Plankenbrug 'Steen'** € 23,50  
Western Cape, Tulbagh, South Africa glas € 4,40
- **Plankenbrug 'Rooiwijn'** € 23,50  
Western Cape, Tulbagh, South Africa glas € 4,40
- **Prosecco di Valdobbiadene spumante 'Extra Dry'** € 28,50  
Francesco Drusian, Veneto, Italy glas € 5,80
- **Champagne Delot, 'Grande Réserve' Brut** € 49,50  
Delot Père et Fils, Champagne, France glas € 8,90
- **Chateau Simon, Graves Sec** € 26,50  
J. Dufour, Barsac, France glas € 5,00
- **Te Mata Merlot-Cabernet** € 26,50  
Te Mata Estate, Hawke's Bay, New Zealand glas € 5,00
- **Apostelhoeve Müller-Thurgau** € 26,50  
Familie Hugo Hulst en Zoon, Maastricht, The Netherlands glas € 5,00

## Witte wijnen/White wines

- **Les Gres Viognier** € 24,50  
Les Vignerons de Puisserguier Languedoc, France
- **Pinot Gris Tradition** € 26,50  
Domaine Michel Fonné, Alsace, France ½ fles € 14,50
- **Chablis Hamelin** € 29,50  
Thierry et Charles Hamelin, Bourgogne, France
- **Montagny Premier Cru Château de la Saule** € 38,50  
Alain Roy-Thevenin, Bourgogne, France ½ fles € 21,50
- **Sancerre 'Grande Cuvée'** € 44,50  
Jean-Paul Balland et Fils, Loire, France
- **Vernaccia di San Gimignano** € 24,50  
Riccardo Falchini, Tuscany, Italy
- **Rueda 'Oro de Castilla'** € 24,50  
Bodega Del Villar, Rueda, Spain
- **Steinsetz Grüner Veltliner Kamptal Reserve** € 36,50  
Schloss Gobelsburg, Kamptal, Austria
- **Leyda Chardonnay Single Vineyard** € 24,50  
'Falaris Hill', Leyda Valley, Chile
- **Wairau River Sauvignon Blanc** € 28,50  
Marlborough, New Zealand
- **Rijk's Fascination 'Private Cellar'** € 49,50  
Tulbagh, Coastal Region, South-Africa

## Rode wijnen/Red wines

- **Brouilly Chateau de la Chaize** € 29,50  
Maison de la Chaize, Beaujolais, France
- **Gigondas Domaine, Roucas de St. Pierre** € 38,50  
Cuvée non-filtré, Rhone, France
- **Chateau Bel-Air, Vignobles Sudrat-Melet** € 54,50  
Pomerol, Bordeaux, France
- **Nero d'Avola, Morgante** € 26,50  
Grotte, Sicily, Italy
- **Valpolicella Classico 'Ripasso', Marogne** € 34,50  
Fratelli Zeni, Veneto, Italy
- **Chianti Classico** € 39,00  
Querciabella, Tuscany, Italy
- **Barolo** € 56,00  
Massolino, Piemonte, Italy
- **Ribera del Duero La Planta** € 24,50  
Bodegas Arzuaga, Navarra, Spain
- **Rioja Muga 'Reserva'** € 36,50  
Bodegas Muga, Rioja, Spain ½ fles € 21,50
- **Leyda Carmenère 'Reserva'** € 24,50  
Viña Leyda, Rapel Valley, Chile
- **Leyda Pinot Noir** € 25,50  
Single Vineyard, Leyda Valley, Chile
- **Weinert Malbec** € 28,00  
Bodega y Cavas de Weinert, Mendoza, Argentina
- **Zandvliet Wijnlandgoed, Shiraz** € 26,00  
Robertson, South Africa ½ fles € 15,50
- **Thorne-Clarke Terra Barossa Shiraz** € 29,50  
Barossa Valley, Australia

- **Licht, frisse wijn/Light**
- **Volle wijnen, niet te zwaar/Medium**
- **Stevige krachtige wijn/Full bodied**

## Fasten your (s)eatbelts

Welkom in restaurant belvedair.

Check in voor een culinaire reis die u door alle gangen van het menu voert. Of geniet van het 'fasten your (s)eatbelts menu': U geeft aan hoeveel tijd u heeft en wij garanderen een heerlijke tweegang suggestie van de dag. Wij wensen u smakelijk eten.

Fasten your (s)eatbelts dagmenu, €24,50

Welcome to restaurant belvedair.

Check in for a culinary journey that leads through all courses of our menu. Or, enjoy the 'fasten your (s)eatbelts menu': You tell us how much time you have, and we guarantee a delicious two course suggestion. Enjoy your meal.

Fasten your (s)eatbelts daily menu, €24,50

Twee gangenmenu / Two courses menu € 32,50  
 Drie gangenmenu / Three courses menu € 38,50

## Voorgerechten/Starters € 12,50

- **Sashimi van zalm en tonijn met sushi van surimi, roze gember, wasabi en wakamé-salade**  
 Sashimi of salmon and tuna with sushi of surimi, pink ginger, wasabi and wakamé salad
- **Rundercarpaccio met rucola-salade, mosterddressing en geschaafde parmezaanse kaas**  
 Beef carpaccio with rocket salad, mustard dressing and shavings of Parmesan cheese
- **Met citroenzout en dille gemarineerde Noorse zalm op een salade van zoete aardappel met mierikswortelcrème en kruidenolie**  
 Norwegian salmon, marinated with lemon salt and dill on a salad of sweet potato with cream of horseradish and herb oil
- **Salade van in kerriekorst gebakken heilbot met kleitskop van kokos en chutney van sinaasappel en mango**  
 Salad of halibut, fried in curry crust with a gingersnap of coconut and chutney of orange and mango
- **Oosterse thee van gedroogde stokvis met gegrilde snoekbaars, winterspinaziesalade en sesamcroustons**  
 Oriental tea of dried stockfish with grilled pike perch, salad of winter spinach and sesame croutons
- **Licht gebonden broccolisoepp met gegratineerde croustons van geitenkaas en krokante Kempische ham**  
 Light creamy broccoli soup with croutons au gratin of goat's cheese and crispy 'Kempen' ham
- **Paté van parelhoen met rode Port-pruimenboter en geroosterd boerenbrood**  
 Pâté of guinea fowl with red Port-plums butter and roasted country bread
- **"Spring roll" van paddenstoelen en noten op een salade van truffelaardappel, pastinaak en knolselderie met truffelmayonaise**  
 "Spring roll" of mushrooms and nuts on a salad of truffle potato, parsnip and celeriac with truffle mayonnaise

♥ Gezond/Healthy

♣ Vegetarisch/Vegetarian

## Wijnsuggestie

- Licht, frisse wijn/Light
- Volle wijnen, niet te zwaar/Medium
- Stevige krachtige wijn/Full bodied

## Hoofdgerechten/Main courses € 22,50

- **"Catch of the day": gebakken vangst van de dag met dikke frieten, winterse salade, citroen en huisgemaakte mayonaise**  
 "Catch of the day": fried catch of the day with Belgian chips, wintry salad, lemon and homemade mayonnaise
- **In roomboter gebakken dorade met knoflook en citroen, geglaceerde aardappel, puree van pastinaak en jus van zwarte knoflook**  
 Gilthead bream, fried in butter with garlic and lemon, glazed potato, purée of parsnip and gravy of black garlic
- **Roodbaars uit de oven met witte wijnzuurkool, aardappelmousseline en romige vissaus met uitgebakken spekjes**  
 Bergylt, out of the oven with white wine sauerkraut, potato mousseline and creamy fish sauce with crispy fried bacon dices
- **Rode bietenisotto met krokant van groene appel, notensalade en geschaafde oude kaas**  
 Risotto of beetroot with crunch of green apple, rocket salad and shavings of fully matured cheese
- **Gebakken konijnenfilet op hete bliksem met ragout van de bout onder bladerdeeg, gebakken spruitjes en eigen jus**  
 Fried rabbit fillet on "hete bliksem" (mashed potatoes with apple) with ragout of the leg, topped with puff pastry, sautéed Brussels sprouts and its own frying gravy
- **Kalfsentrecote met aardappelpannenkoekjes, mosterdfruit, gebakken bospaddenstoelen en jus van Pedro Ximénez**  
 Veal entrecôte with potato pancakes, preserved fruit, sautéed wild mushrooms and gravy of Pedro Ximénez
- **Hertenbiefstuk met schorseneren à la crème, stampotje van jonge boerenkool en jus van bessen-verveineboter**  
 Venison steak with black salsify à la crème, hotchpotch of young kale and gravy of berries-verbena butter
- **"Assiette Belvedair" samenstelling van sashimi, rundercarpaccio, Noorse zalm, heilbot, broccolisoepp, paté en de spring roll**  
 "Assiette Belvedair": composition of sashimi, beef carpaccio, Norwegian salmon, halibut, broccoli soup, pâté and the spring roll