

BELLI MENU

3 retter 250 kan ikke ændres

FORRET

Røget laks

Koldrøget færøsk laks fra H.C. Møller.
Marineret fennikelsalat og sprødt

Svampesuppe

Flødelegeret svampesuppe tilsmagt med
trøffelolie

Mediterrannée salat

Salat med bagte tomater, italiensk bøffel mozzarella,
basilikumpesto og avokado

Vi anbefaler Chardonnay, Australien, glas 85

HOVEDRET

Boeuf Bourguignon

Rødvinsmarineret, braiseret oksekød,
rodfrugter, kartoffelmos og rødvinssauce

Kalvebryst

Sprængt, urtekogt dansk kalvebryst.
Hvidvinsdampet spidskål, små kartofler fra
lammefjorden og peberrodssauce

Vi anbefaler Pinot Noir, Italien, glas 90

DESSERT

Chokoladekage

Chokoladekage af belgisk chokolade.
Syltet ananas, sprødt kokos samt vaniljeflødeis

Brie de Meaux

Fransk brie lavet på upasteuriseret mælk
fra byen Meaux øst for Paris, med kompot

Crème brûlée

Sukkergratineret vaniljecreme

Vi anbefaler dessertvin fra Israel glas 80-

BELLI HISTORIEN

Cirkus Belli var i mange år det største og et af de mest berømte cirkusser i Danmark. Metha Belli, som ejede cirkuset, arbejdede det på få år op fra et lille omrejsende cirkus til et stort cirkus med mange spændende artister fra hele verden.

Et af de største kup Metha Belli gjorde, var at få den verdens berømte cowboy helt Tom Mix til cirkuset.

Cirkus Belli havde sin sidste sæson i 1956, da Metha Belli døde, netop i Aarhus. Cirkus traditionen blev dog fortsat af Metha Bellis barnebarn, min far Leo Belli, som blev luftartist. Luftartist blev jeg også i cirkus Krone, inden jeg uddannede mig som kok.

Jeg driver i dag Brasserie Belli i Aarhus.

Trine Belli

FORRETTER

Forret fra Belli menuen 80

Se Belli menuen på venstre side

Løgsuppe 80

Ostegratineret, fransk løgsuppe

Gedeost 100

Gratineret, fransk gedeost med timian og lynghonning.
Serveres med rødbedesalat og nedkogt balsamico

Carpaccio 120

Tynde skiver af okseinderlår med jomfru olivenolie, ristede pinjekerner,
18 mdr lagret hollandsk komælksost fra Beemster, lime og rucola

Moules marineres forret (500 g.) 100 hovedret (1000 g.) 200

Hvidvinsdampede danske blåmuslinger fra Vildsund, Limfjorden. Serveres i en suppe lavet af reduceret muslinge fond, fløde, persille og hvidløg. Som hovedret (større portion) medfølger pommes frites, mayo og citrusmarineret icebergsalat

Fransk anretning 280 Tapas på fransk. Tallerken med 5 små retter

Sprøde rejer med sauce tartare, koldrøget laks med fennikelsalat,
gratineret gedeost med marinerede rødbeder, rørt tartare og indbagt kalvekød med grovkornet sennep

HOVEDRETTER

Plat du jour 160

Spørg betjeningen. Fredag og lørdag tillæg 40.

Hovedret fra Belli menu 180

Se Belli menuen på venstre side

Laks 200

Skive af ovnbagt færøsk laks med grøntsager, urter og
hollandaise sauce

Confit de canard 200

Sprængt, stuvet, fransk andelår. Serveres med fermenteret hvidkål,
bagte æbler, luftig kartoffelmos og Calvadossauce

Steak tartare forret (80 g.) 100 hovedret (160 g.) 200

Rørt oksetartare blandet og tilsmagt i køkkenet, smagsprøve gives.
Serveres med et sprødt æg, rucola, friterede kapers.
Som hovedret (større portion) medfølger pommes frites, mayo og citrusmarineret icebergsalat.

Steak Frites 320

Minimum 280 g. fedtmarmoreret canadisk okse Ribeye,
medium stegt. Serveres med kryddersmør, pommes frites, mayo,
citrusmarineret icebergsalat, bagt tomat og bearnaisesauce

DESSERT OG OST

Dessert fra Belli menu 80

Se Belli menuen på venstre side

Tarte Tatin 100

Ovnbagt, karamelliseret, fransk æbletærte, serveres med
vaniljeflødeis

Citrus marengskage 100

Kage med citruscreme og marengs

Desserttallerken 140

Sorbet, tarte Tatin, crème brûlée, is, mousse og chokoladekage