

# BELLI MENU

3 retter 250 kan ikke ændres

## FORRET 80

### Røget laks

Koldrøget færøsk laks fra H.C. Møller, Randers  
Æble-mangosalat, fynsk rygeostcreme og sprødt

### Svampesuppe

Flødelegeret svampesuppe  
tilsmagt med trøffelolie

### Mediterrannée salat

Salat med bagte tomater, italiensk bøffelmozzarella,  
basilikumpesto og avokado

Vi anbefaler Marani bianco, fa. Sartori Italien glas 90

## HOVEDRET 180

### Boeuf Bourguignon

Rødvinsmarineret, braiseret oksekød,  
rodfrugter, kartoffelmos og rødvinssauce

### Kalvebryst

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

### Vegetarret

Svamperisotto med ristede svampe, tomat og spinat

Vi anbefaler Zinfandel, Italien, glas 90

## DESSERT 80

### Chokoladedessert

Chokoladekage, chokolademousse og  
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

## FORRETTER

Moules marineres (500 g.) 100

Hvidvinsdampede danske blåmuslinger fra Vildsund, Limfjorden. Serveres i en suppe lavet af reduceret muslinge fond, fløde, persille og hvidløg

Løgssuppe 80

Ostegratineret fransk løgssuppe lavet på hønsebouillon

Gedeost 100

Gedeostcreme, serveres med rødbedesalat, nedkogt balsamico og nødder

Carpaccio 120

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

Rørt tartare (80 g.) 100

Rørt oksetartare blandet og tilsmagt i køkkenet, smagsprøve gives  
Serveres med et sprødt æg, rucola, friterede kapers

## BRASSERIE MENU

Køkkenet sammensætter en tre retters menu, inspireret af  
dagens friske råvarer. Menuen introduceres til bordet på  
aftenen af vores tjenere 300

## HOVEDRETTER

Plat du jour 200

Spørg betjeningen

Laks 200

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

Moules marineres (1000 g.) 200

Hvidvinsdampede blåmuslinger fra Vildsund, Limfjorden, i en suppe af  
muslinge fond, fløde, persille og hvidløg. Med salat, pommes frites og mayo

Steak frites bearnaise 300

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

Steak tartare (180 g.) 200

Rørt oksetartare blandet og tilsmagt i køkkenet, smagsprøve gives. Serveres  
med et sprødt æg, rucola, friterede kapers og pommes frites

### Choucroute Alsacienne

Anretning med hvidvinsurkål, confit de canard, Montbeliard pølse og  
sprængt kalvebryst. Serveres med små kartofler 240

## DESSERT OG OST

Tarte Tatin 80

Ovnbagt, karamelliseret, fransk æbletærte, serveres med  
vaniljeflødeis

Citrus marengskage 100

Kage med citruscreme og marengs, serveres med sorbetis

Ostetallerken 100

Gedeost fra Lindbjerg, Gudenå fast komælk, brie de Meaux