

# BRUNCH

Tallerkenanretning 140  
mellem kl.11-14

## Svampesuppe

Flødelegeret svampesuppe med trøffelolie

## Røget laks

med fennikelsalat og sprødt

## Mergues pølse

Varm pølse med rødløgskompot

## Bruschetta

med mozzarella og tomat

## Brie de Meaux

Fransk råmælksbrie, upasteuriseret

## Chokoladekage

Mørk chokoladekage, lavet af belgisk chokolade

# BELLI CLASSIC

Frokosttallerken 180

## Røget laks

med fennikelsalat og sprødt

## Quiche

Spinattærte med champignon og tomat

## Kalveculotte

Skiver af helstegt kalveculotte med pommes anna

## Blandede små salater

Salat med pestodressing

## Brie de Meaux

Fransk råmælksbrie med hybenkompot og oliven

eller

## Chokoladekage

For både brie og chokoladekage 200

# BELLI MENU

3 retter 250 kan ikke ændres

## FORRET 80

### Røget laks

Koldrøget færøsk laks fra H.C. Møller, Randers  
Marineret fennikelsalat, fynsk rygeoste creme og sprødt

### Mediterrannée salat

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

## HOVEDRET 180

### Boeuf Bourguignon

Rødvinsmarineret, braiseret oksekød, rødfrugter, kartoffelmos og rødvinsauce

## DESSERT 80

### Chokoladekage

Chokoladekage og Chokolademousse af belgisk chokolade.

Appelsinsirup, sprødt samt vaniljeflødeis

### Brie de Meaux

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

### Crème brûlée

Sukkergratineret vaniljecreme

# SANDWICH OG TOAST

## Sandwich kalkun og bacon 70

Kalkun, sprødstegt bacon, tomat, agurk og salat

## Sandwich laks 80

Røget laks fra H.C. Møllers, med salat, avocado og hvidløgsmayo

## Sandwich chorizo 80

Varm sandwich med skiver af spansk chorizo, italiensk bøffelmozzarella, basilikumpesto og små bagte tomater

## Croque Monsieur 90

Ovnbagt dobbelttoast med skinke, ost, sennep og tomat. Serveres med salat

# FROKOSTRETTER

## Portion pommes frites 50

Serveres med Heinz og hvidløgsmayonnaise

## Quiche 80

Spinattærte med tomat og champignon. Serveres med citrusmarineret salat

## Mediterrannée salat 100

Salat med bagte tomater, italiensk bøffelmozzarella, basilikumpesto, avocado og brødcroustener

## Belli salat 100

Blandede små salater med røget laks, rejer, kalkun, ost og citrusvinaigrette

<b>Moules marineres</b>	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

## Carpaccio 120

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

## Plat du jour 180

Spørg betjeningen.

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

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

## Steak Frites 320

Minimum 280 g. krogmodnet, fedtmarmoreret okse ribeye, medium stegt  
Serveres med kryddersmør, pommes frites, hvidløgsmayo, citrusmarineret icebergsalat, bagte tomater og bearnaisesauce

<b>Steak tartare</b>	forret (80 g.) 100	hovedret (160 g.) 200
----------------------	--------------------	-----------------------

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

# DESSERT

## Tarte Tatin 80

Ovnbagt, karamelliseret, fransk æbletærte serveres med vaniljeflødeis

## Sorbet 60

tre slags sorbet

## Citrus marengskage 80

Kage med citruscreme og marengs