

BELLI MENU

3 retter 250 kan ikke ændres

FORRET

Røget laks

Varmrøget, færøsk laks fra H.C. Møller, Randers råmarineret fennikel, fynsk rygeostcreme og sprødt

Svampesuppe

Flødelegeret svampesuppe
tilsmagt med trøffelolie

Mediterrannée salat

Salat med bagte tomater, italiensk bøffelmozzarella,
basilikumpesto og avocado

HOVEDRET

Boeuf Bourguignon

Rødvinsmarineret, braiseret oksekød,
rodfrugter, kartoffelmos og rødvinssauce

Kalvebryst

Sprængt, urtekogt dansk kalvebryst,
hvidvinsdampet spidskål, små kartofler fra
Lammefjorden og peberrodssauce

Vegetarret

Cremeret svamperisotto med ristede svampe og tomat

DESSERT

Chokoladedessert

Chokoladecake, chokolademousse og
vaniljeflødeis

Brie de Meaux

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

Crème brûlée

Sukkergratineret vaniljecreme

Vinmenu 3 glas vin og Aarhus vand 200

Saftmenu 3 slags alkoholfri og Aarhus vand 120

Aftenkøkken fra 16.30 - sidste bestilling 21.00

FORRETTER

Forret fra Belli menu 80

Moules marinière (500 g.) 100

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

Løgssuppe 80

Ostegratineret fransk løgssuppe lavet på hønsebouillon

Gedeost 100

Gratineret gedeost, serveres med rødbedesalat, nedkogt balsamico og nødder

Carpaccio 120

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

Rørt tartar (80 g.) 100

Rørt oksetartar blandet og tilsmagt i køkkenet, smagsprøve gives

BRASSERIE MENU

Køkkenet sammensætter en tre retters menu, inspireret af
dagens friske råvarer. Menuen introduceres ved bordet 300

HOVEDRETTER

Hovedret fra Belli menu 180

Laks 200

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

Moules marinières (1000 g.) 200

Hvidvinsdampede blåmuslinger fra Vildsund, Limfjorden, i en suppe af muslingefond, fløde, persille og hvidløg. Serveres med salat, pommes og mayo

Steak frites bearnaise 300

Minimum 250 g. fedtmarmoreret okse Ribeye, medium stegt.

Serveres med kryddersmør, pommes frites, mayo, tomat og bearnaisesauce

Steak tartar (180 g.) 200

Rørt oksetartar blandet og tilsmagt i køkkenet, smagsprøve gives.

Serveres med et sprødt æg, rucola, friterede kapers og pommes frites

Choucroute Alsacienne

Confit de canard (sprængt, stuvet andelår) og Montbéliard pølse
Serveres med surkål og kartoffelmos 240

DESSERT OG OST

Dessert fra Belli menu 80

Tarte Tatin 80

Ovnbagt, karamelliseret, fransk æbletærte. Serveres med vaniljeflødeis

Citrus marengskage 100

Kage med citruscreme og marengs. Serveres med sorbetis

Ostetallerken 120

Ged, fast komælk, blåskimmel, brie de Meaux, kompot og oliven