

BELLI MENU

3 retter 280

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

HOVEDRET

Boeuf Bourguignon

Rødvinsmarineret, braiseret oksekød, kartoffelmos og rødvinssauce

Vegetar risotto

Cremet svamperisotto med ristede svampe og tomat

DESSERT

Chokoladedessert

Chokoladekage, chokolademousse, vaniljeflødeis og nødder

Crème brûlée

Sukkergratineret vaniljecreme

FORRETTER

Forret fra Belli menu 80

Moules marinières (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

Mediterrannée salat 100

Bagte tomater, bøffelmozzarella, oliven, basilikumpesto, avocado og crouton

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

Hertil serveres brød lavet på mel fra Skærtøftmølle, tapenade og økosmør

HOVEDRETTER

Hovedret fra Belli menu 160

Laks 200

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

Moules marinières (1000 g.) 200

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

Serveres med salat, pommes og hvidløgsmayonnaise

Steak frites bearnaise 300

Minimum 250 g. fedtmarmoreret okse Ribeye, medium stegt.

Serveres med kryddersmør, pommes frites, mayo, salat 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

Dansk kylling 200

Roulade af svampefarseret dansk kylling, Serveres med risotto og urtersky

DESSERT OG OST

Dessert fra Belli menu 80

Tarte Tatin 100

Ovnbagt, karamelliseret, fransk æbletærte. Serveres med vaniljeflødeis

Citrus marengskage 100

Kage med citruscreme og marengs. Serveres med sorbetis

Brie de Meaux 100

Aftenkøkken fra 16.30 sidste bestilling 21.00

BRASSERIE MENU

Køkkenet sammensætter en tre retters menu.

Vi lader os inspirere af dagens friske råvarer og serverer 3 retter der udnytter det bedste vi har.

Menuen introduceres til bordet på aftenen af vores tjener.