
VELKOMMEN

VELKOMMEN TIL BELL'S MAD & VINBAR

ALT DU FINDER PÅ VORES VIN- OG MENUKORT ER NØJE
UDVALGTE VARER FRA DE BEDSTE LEVERANDØRER EFTER VORES
KENDSKAB OG OVERBEVISNINGER.

VI ELSKER VINEN OG GASTRONOMIENS VERDEN OG SÆTTER EN STOR
ÆRE SAMT KÆMPE INDRE PASSION OG GLÆDE I AT FORKÆLE DIG SOM
GÆST!

VORES RÅVARER OPKØBES GERNE FRA LOKALE LEVERANDØRER SOM
JORDKÆRGAARD, MEN VI FÅR OGSÅ UGENTLIGT DELIKATESSER
FRA DET KENDTE MARKED RUNGIS I PARIS

START MIDDAGEN MED ET GLAS BOBLER

BELL'S CHAMPAGNEKORT TÆLLER MERE END 50 FORSKELLIGE VINE
VINKORTET TOTALT TÆLLER OMKRING 500 VINE.
SPØRG VORES SOMMELIER FOR KYNDIG VEJLEDNING



VI GLÆDER OS TIL AT GIVE DIG ELLER JER EN RIGTIG DEJLIG AFTEN

AFTEN KORT

FORRETTER

OSCIETRA CAVIAR - BLINIS – PURLØG – CREMEFRAICHE 38%

10G 265,- / 30G 495,- / 50G 795,-

STRESS-FRI HIDDENFJORD LAKS - LETRØGET PÅ KIRSEBÆRSMULD - RÖSTI -

DILDOLIE - CHAMPAGNESKUM

185,-

RISTEDE KAMMUSLINGER

SPRØD SMØRSTEGT TOAST – RISTEDE HASSELNØDDER –

JORDSKOKKE CREME – URTEOLIE

175,-

HJEMMELAVET RAVIOLI – PIGHVAR - BRUNET SMØR –

PIGHVAR BISQUE – URTER

195,-

HOVEDRETTER

ROASTET FRANSK LANDANDEBRYST - RILLETTE I FRITERET RISOTTO -

GLASEREDE SMÅ LØG - POMMES FONDANT - ORANGEGLACE

285,-

KROG-MODNET SVENDBORG GRIS MED SPRØDE SVÆR - CRISPY GRØNKÅL

- MILD SENNEPSSAUCE - GLASEREDE TRANEBAER

265,-



DAGENS FISK - SPØRG BETJENINGEN
285,-

ROSASTEGT DANSK KØDKVÆG – MILD PEBER SAUCE
OVNSTEGT URTEKARTOFFEL – TIMIAN STEGTE FRANSKE GULERØDDER
275,-

DESSERTER

BELL'S CHOKOLADE KAGE - MAZARIN – MANDARIN ORANGE SORBET
135,-

ÆBLE FRANGIPANE – MARCIPAN – MANDLER – KANEL - VANILIEIS
125,-

CREME BRULEE – HINDBÆRSORBET - KNAS
125,-

UDVALG AF GODE OSTE MED SØDT OG SPRØDT
145,-

2 RETTER 345,- / 3 RETTER 445,-

MENUEN SKAL VÆRE DEN SAMME FOR HELE BORDET.

CAVIAR ER IKKE INKLUDERET I DETTE TILBUD

AFTENKORTET SERVERES I TIDSRUMMET

17:30 - 21:00

