
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 DELIKATESSE
FRA DET KENDTE MARKED RUNGIS I PARIS

START MIDDAGEN MED ÉT GLAS BOBLER & 3 SMÅ SNACKS KUN 195,- PR. PERS.
SPØRG BETJENINGEN FOR MERE INFORMATION.

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



SÆSONMENU

SMØRSTEGT HELLEFISK – FENNIKEL SAUTÉ – RISTEDE PISTACIENØDDER
GRØN CITRONOLIE – URTER

HJEMMELAVET RAVIOLI – KALVE CONFIT – KALVE CONSOMMÉ
FRANSKE URTER I BRUNOISE

BRAISERET SKANK AF GRIS – TRØFFELGLACE - MOS AF SANDRUMGAARD KARTOFFEL
GUANCIALE - SYLTEDE BEDER

TALLEGIO I SPRØD FILODEJ – TIMIANHONNING – CREME FRAICHE

RØDVINSPOCHERET PÆRE – KANDISEREDE MANDLER – VANILJEIS

3 RETTER – 395,- / 4 RETTER – 475,- / 5 RETTER – 545,-

Der kan tilkøbes både almindelig & eksklusiv vinmenu, vinene vælges på dagen af Sommelieren ud fra vores store vinkort.



AFTEN KORT

FORRETTER

OSCIETRA CAVIAR - BLINIS – PURLØG – CREMEFRAICHE
10G 265,- / 30G 525,- / 50G 795,-

JOMFRUHUMMERBISQUE – SOUFFLE PÅ HVID FISK – CROUTON -
PIMENT D'ESPELETTE – DILDOLIE - DILD
175,-

SMØRSTEGT HELLEFISK – FENNIKEL SAUTE - RISTEDE PISTACIENØDDER –
– GRØN CITRONOLIE - URTER
185,-

HJEMMELAVET RAVIOLI – KALVE CONFIT – KALVE CONSOMME -
FRANSKE URTER I BRUNOISE –
155,-

CULLATELLA DE PARMA – FITTUCCINE PASTA – TRØFFEL - PARMESAN
185,-

HOVEDRETTER

TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD – SALTBAGTE SKALOTTELØG
POMMES RÖSTI – MADEIRA SAUCE*
345,-

(*KAN BESTILLES SOM TOURNEDOS ROUSSINI MED TRØFFEL & FOIE GRAS MOD EN MERPRIS PÅ 195,-)

BRAISERET SKANK AF GRIS – TRØFFEL GLACE - MOS AF SANDRUMGAARD
KARTOFFEL – GUANCIALE - SYLTEDE BEDER
255,-

DANSK URTEFARSERET UNGHANE – MILD ESTRAGONSAUCE
BAGT SPIDSKÅL – SMØRSTEGTE FRANSKE GULERØDDER
285,-

DAGENS FISK - SPØRG BETJENINGEN
335,-



AFTEN KORT

DESSERTER

BELL'S CHOKOLADEKAGE – VANILJEIS – CONFITERET CITRUS SKAL
135,-

RØDVINPOCHERET PÆRE – KANDISEREDE MANDLER – VANILJEIS
125,-

CREME BRULEE – CITRONSORBET – KNAS
125,-

TALLEGIO I SPRØD FILODEJ – HONNING – CREME FRAICHE
105,-

UDVALG AF GODE OSTE MED SØDT OG SPRØDT
155,-

AFTENKORTET SERVERES FRA 17.30 – 21.00

