
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, MEN
OGSÅ DELIKATESSER 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 JER EN RIGTIG DEJLIG AFTEN



SÆSON MENU

CARPACCIO AF SVÆRDFISK – YUZU – LIME –
SESAMOLIE – FENNIKEL

RAVIOLI – MAJSKYLLING – TRØFFEL – VARIATION AF
ÆRTER

DANSK KALV – PORRE – MAJSCREME –
TRØFFELSOUFFLE - SOMMERGRØNT

UDVALG AF HUSETS OSTE
SPRØDT OG SØDT

RABARBERTÆRTE – BRÆNDT MARANGES – LIME -
KANDISEREDE MANDLER

3 RETTER 465,- / 4 RETTER 535,- / 5 RETTER 585,-

AFTEN KORT

FORRETTER

OSCIETRA CAVIAR - BLINIS – PURLØG – CREMEFRAICHE 38%
10G 265,- / 30G 525,- / 50G 795,-

JOMFRU HUMMER – BLOMKÅL – KARTOFFEL - KØRVEL
195,-

CARPACCIO AF SVÆRFISK – YUZU – LIME – SESAMOLIE – FENNILKE
185,-

RAVIOLI – MAJSKYLLING – TRØFFEL – VARIATION AF ÆRTER
185,-

HOVEDRETTER

HEL PIGHVAR – HVIDVINS DAMPET – NYE KARTOFLER – ASPARGES – URTER –
SMØRSTEGTE KABERS – CREMET PIGHVAR SAUCE
315,-

BALLOUTINE AF DANSK KYLLING – SVAMPE – POMMES RÖSTI –
SAUCE PÅ KYLLINGEFOND OG URTER
285,-

DANSK KALV – PORRE – MAJSCREME – TRØFFEL SOUFFLE - SOMMERGRØNT
295,-

CULATELLO DE PARMA – PASTA – SPRØD GUIANCHALE – PARMESAN
285,-



DESSERTER

BELL'S CHOKOLADE KAGE – 72% BELGISK MØRK CHOKOLADE - KNAS – VANILJEIS
135,-

RABARBERTÆRTE – BRÆNDT MARANGE – LIMESIRUP – KANDISEREDE MANDLER
135,-

SYMPHONY AF CITRON – KAGE – SORBET – SYLY – PURE –
125,-

UDVALG AF GODE OSTE MED SØDT OG SPRØDT
155,-

AFTENKORTET SERVERES I TIDSRUMMET

17:30 - 21:00

