

BELL'S RESTAURANT & VINBAR

JULEMENU 2026

Kun mod forudbestilling.

3 JULESNACKS

Pandestegt fransk landpølse på friskbagt ristet fuldkornsrugbrød med trøffelmayo

Vesterhavstorsk i sprød vol-au-vent med friteret kål og æble

Jomfruhummer i kulmulesoufflé med dildcreme & piment d'Espelette

MENU SOM DELEMAD

FORRETTER

Håndpillede grønlandske rejer à la Caesar med sprøde focacciacroutoner

Stressfri letrøget Hiddenfjord-laks *anrettet med spinatflan, fermenteret sort peber og citrus*

Poussin med skovens svampe, trøffel og syltede majs

HOVEDRETTER

Rosastegt fransk landandebryst med anderillette i friteret risotto, glaserede små løg, ovnbagt rød spidskål, Pommes Verté og glace d'orange

Braiseret dansk gris med sprød savoykål, sennepssauce, tranebær og brunede rosenkål

DESSERT

Blomme i vanilje- og vinlage med Beurre Noisette creme og hasselnøddeis

595 kr. pr. person uden julesnacks
690 kr. pr. person inkl. 3 julesnacks

TILVALG

5 gode oste med små figner syltet med julens krydderier

145 kr. pr. person

Gillardeau-østers, friske med vinaigrette eller friterede med tatarsauce

45 kr. pr. stk.

30 g Kaluga-caviar med blinis, crème fraîche 38 % og purløg

525 kr. pr. stk.