



RESTAURANT BELL'S
KERST MENU

Voorgerecht

RILLETES VAN GEROOKTE MAKREEL
MET EEN KROKANT VAN UIEN
BROOD | CREME VAN
MIERIKSWORTEL |
WINTERPOSTELEIN

PASTRAMI MET ACETO BALSAMICO
STROOP | CREME VAN CHEVENNE UI
| KROKANTJE VAN ZWARTE
KNOFLOOK

NOTEN RISOTTO | PARMAZAAN
KORKANTJE | CREME VAN
OESTERZWAM MET EEN OLIE VAN
KRUIDEN

Amuse

LAAT U VERRASSEN DOOR EEN
SPECIAL VAN DE CHEF

Tussengerecht

GEBAKKEN SCHOL MET CREME VAN
AUBERGINE | TOMATEN EN BIQSUE
JUS MET SPINAZIE

KALFSHAAS MET BEUKENZWAM EN
PAKSOI GEBAKKEN IN KNOFLOOK
OLIE | CREME VAN SPINAZIE | JUS
VAN EEKHOORNTJESBROOD

SRINGROL GEVULD MET
ZEEWIERSLA | PREI EN TOMATEN
JUS | GEBAKKEN BEUKENZWAM IN
SOJA EN PISTACHENOTEN





RESTAURANT BELL'S
KERST MENU

Amuse

EEN AMUSE OM UW SMAAKPALET
WEER NEUTRAAL TE MAKEN VOOR
EEN OPTIMALE BELEVENIS VOOR HET
HOOFDGERECHT

Hoofdgerecht

KABELJAUW MET GEBAKKEN
MOSSELEN | BISQUE EN SOJA JUS |
SOUS-VIDE GEGAARDE GROENTEN
ZEEWIER BACON EN CRÉME VAN
POMPOEN

OSSENHAAS MET PORT EN BIETEN
JUS | SOUS VIDE GEGAARDE
GROENTEN IN BEURRE NOISETTE
GEBAKKEN MET CRÉME VAN
AUBERGINE

TRUFFLE PAPILLOTTE |
BOSPADDENSTOELN RAVIOLI MET
EEN TRUFFELROOMSAUS GEGAARD
IN KOOKFOLIE

Nagerecht

WENERDEEG GEDIPT IN DRIE
CHOCOLADE LAGEN | SINAASAPPEL
MARMALADE | SAUS VAN AMARETTO
EN LEMON | HAZELNOOT EN MOCCA
CRÉME

LEMONCHEESECAKE MET MERINGUE
| GESUIKERDE CITROENSCHIJFJES |
GEL VAN BOSBESSEN | SAUS VAN
SINAASAPPEL EN LIQUER 43

