

GENTOFTE BISTRO

JUL PÅ BISTROEN

3-RETTERS JULEMENU

6. november - 19. december 2026

FORRET

Carpaccio af laks

Med sprød quinoa, appelsin-ponzu
og fine skiver af rød chili.

HOVEDRET

Langtidsstegt andelår

Serveret med hjemmelavet rødkålspot, klassisk waldorfsalat,
fyldig andesky og hvide kartofler.

DESSERT

Pære Belle Hélène

Den klassiske franske dessert med pocheret pære, vaniljeis,
lun chokoladesauce og ristede pistacienødder.

3 RETTER

495 kr.

pr. person

Tilkøb vin- & drikkemenu · 300 eller 500 kr. pr. person

BOOK BORD PÅ [GENTOFTEBISTRO.DK](https://gentoftebistro.dk)

Gentoftegade 47 · 2820 Gentofte

GENTOFTE BISTRO

TIL JULEMENUEN

VIN- & DRIKKEMENUER

300 kr.

pr. person

Samlet værdi 419 kr.

TIL FORRETTE

Val de Loire Sauvignon Blanc

Les Rafelières · 2025

TIL HOVEDRETTE

Toscana Rosso Sangiovese

La Spinetta · 2021

TIL DESSERTEN

10 Years Old Tawny Port

Coroa de Rei

500 kr.

pr. person

Samlet værdi 659 kr.

TIL FORRETTE

Meursault 2024

Domaine Chanson · Bourgogne

TIL HOVEDRETTE

Château Petit-Figeac 2021

Saint-Émilion

TIL DESSERTEN

Château Haut-Mayne 2022

Sauternes

Sieur d'Arques · Sauterne

Begge vinmenuer inkluderer

Filtreret kildevand med eller uden brus samt hjemmebakket fransk baguette med citronrørt smør og flagesalt.

Der tages forbehold for trykfejl samt ændringer i menu og vinudvalg afhængigt af sæson og tilgængelighed.

BOOK BORD PÅ [GENTOFTEBISTRO.DK](https://gentoftebistro.dk)

Gentoftegade 47 · 2820 Gentofte