

MARCHAL

FROKOST MENU

MANDAG TIL LØRDAG 12:00 TIL 16:30

	DKK / €
5 GILLARDEAU ØSTERS GRØNNE ÆBLER, FINGER LIME OG FRISK WASABI	325 / 43
CAVIAR TASTING: 5 G. WHITE STURGEON, 5 G. BAERII, 5 G. OSCIETRE OG 5. G GOLD SELECTION	500 / 67
50 G. BAERII CAVIAR MED CRÈME FRAICHE, RØDLØG OG BLINIS	1000 / 133
HVIDE ASPARGES MED LARDO OG PARMIGIANO REGGIANO	210/28
FORÅRS SALATER FRA LAMMEFJORDEN MED POUSSINBRYST OG KRYDDERURTER	170 / 23
RÅ NORSKE KAMMUSLINGER MED HVIDE FERSKNER, GRØNNE MANDLER OG KORINADER BLOMSTER	210 / 28
BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG RADISSER	240 / 32
PIGHVAR STEGT PÅ BRØD MED GRILLEDE KÅL SKUD OG SAUCE MED MILDE KRYDDERIER	200 / 27
KONGE KRABBE MED MANDLER, GRØNNE OLIVEN OG MILDE HVIDLØG	190 / 25
GRØNNE ASPARGES MED OLIVEN, RAMSLØG OG SORT TRØFFEL VINAIGRETTE	220 / 30
HÅNSKÅRET OKSE TARTAR MED ROSMARIN, TØRREDE OLIVEN, PARMIGIANO REGGIANO OG RADICCHIO	170 / 23
FYLDTE MORKLER MED SAUCE SALMIS, RISTET BRIOCHE OG BALSAMICO	190 / 25
MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD	210 / 28
KARAMELTÆRTE MED NØDDER OG VANILJEIS	150 / 20
“GULDBAR” MED HASSELNØDDER, CHOKOLADE OG CALVADOSIS”	175 / 23

KØKKENCHEFENS FROKOST MENU

2 RETTER / 2 COURSES	325 / 42
3 RETTER / 3 COURSES	425 / 55