

MARCHAL

DKK

FROKOSTMENU

SERVERES DAGLIGT MELLEM 12.00 OG 14.00 TIL HELE BORDET

2-RETTERS MENU

575

JOHN DORY BLOMKÅL OG RØGET OST

GRILLET OKSEMØRBRAD RØGET VESTERHAVSOST OG JUS AU VIEUX PORTO
VINMENU, 2 GLAS

350

3-RETTERS MENU

745

JOHN DORY BLOMKÅL OG RØGET OST

POULET AU VIN JAUNE FONDANTKARTOFFEL OG KARMELLISERET ÆBLE

ÆBLE OG VANILJE BOGHVEDE OG KARAMELSAUCE

VINMENU, 3 GLAS

475

FORRETTER

 GULERODSBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER

215

KARL JOHAN PÆRE OG VIN JAUNE

225

RAVIOLE AF JOMFRUHUMMER SAUCE BOUILLABAISSÉ

385

PATÉ EN CROÛTE AND, FOIE GRAS OG VALNØDDER

365

HOVEDRETTER

 SORT TRØFFELRISOTTO HASSELNØDDER OG JOMFRUOLIVENOLIE

495

JOHN DORY BLOMKÅL OG RYGEOST

385

POULET AU VIN JAUNE FONDANTKARTOFFEL OG KARMELLISERET ÆBLE

465

GRILLET OKSEMØRBRAD RØGET VESTERHAVSOST OG JUS AU VIEUX PORTO

595

TILBEHØR LA POMME PURÉE

110

ARTS DE LA TABLE

DEN TIDLØSE SPISEOPLEVELSE VED BORDSERVERING. EN HYLDEST TIL KLASSISKE RETTER

OG ET SMUKT SAMSPIL MELLEM KØKKEN OG SERVERING. SERVERES TIL TO GÆSTER.

DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, CHAMPAGNE OG CAVIAR

1200

OKSE PITHIVIER PARMASKINKE OG TRØFFELSAUCE

1500

CANARD Á LA PRESSE ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE

2000

OST & DESSERT

MARCHAL OSTEVOGN PER GÆST

395

LA BABA NAPOLEON CITRUS OG VANILJE

180

ÆBLE OG VANILJE BOGHVEDE OG KARAMELSAUCE

180

SIGNATURE CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE

395

CHOKOLADE-NIBS, FLØDESKUM, CHOKOLADECREMEUX

OG 25 G SORT LABEL CAVIAR. SERVERES MED VARME VAFLER.

ARTS DE LA TABLE DESSERT

595

CREPES SUZETTE SERVERET MED VANILJE IS

FLAMBÉET I TRADITION, FØDT PÅ CAFÉ DE PARIS I 1895, HVOR DET, DER BEGYNDTE SOM EN FEJL AF HENRI CHARPENTIER

BLEV TIL EN LEGENDARISK DESSERT, OG HVOR EN REJSE I VORES KØKKEN BEGYNDTE. SERVERES TIL TO GÆSTER.

ISCREME OG SORBET

 ÆBLE SORBET

60

VANILJE IS

80

CHOKOLADE IS

80

 = KAN LAVES VEGANSK
FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN





MARCHAL

COPENHAGEN

DKK

CANAPÉS

NORSK KAMMUSLING RØGET WAGYU FEDT OG CAVIAR (STK)	325
RØGET LAKS I KORNET CREME OG CAVIAR (2 STK.)	240
LES BARBAJUANS RØGET ÅL OG VESTERHAVSOST (6 STK.)	120
GOUGÈRES TRUFFLE AND COMTÉ (4 STK.)	150
FOIE GRAS TOAST SHERRY OG VOATSIPERIFERY (2 STK.)	140
 KARTOFFEL OG TRØFFEL (STK.)	110

CAVIAR

50 G. ROSSINI GOLD SELECTED BY MARCHAL	1800
50 G. ROSSINI OSCIETRA GOLD SELECTION	2300
50 G. ROSSINI BELUGA	4400
50 G. GASTRO UNIKA OSCIETRA	2200
50 G. GASTRO UNIKA PLATINUM	2000

SERVERET MED BLINIS, URTE CRÉME OG VAGTELÆG

 = VEGANSK

*FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN*

