

MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION	
SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET	1995
NORSK TASKEKRABBE JOMFRUHUMMERESSENS, DILD OG BATAKPEBER	
GULERODSBLOMST RØGET YOUGHURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER	
NORSK JOMFRUHUMMER GRØNNE ASPARGES OG BISQUESAUCE	
JOHN DORY KÅLSKUD OG RYGEOST	
GRILLET OKSEMØRBRAD RØGET VESTERHAVSOST OG JUS AU VIEUX PORTO	
ÆBLE OG VANILJE BOGHVEDE OG KARAMELSAUCE	
VINMENU, 5 GLAS	1250
PREMIUM VINMENU, 5 GLAS	1995

FORRETTER

GULERODSBLOMST RØGET YOGHURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER	265
NORSK TASKEKRABBE JOMFRUHUMMERESSENS, DILD OG BATAKPEBER	315
NORSK JOMFRUHUMMER GRØNNE ASPARGES OG BISQUESAUCE	545
RAVIOLE AF HUMMER OG SAFRAN SAUCE BOUILLABAISSE	395
PATÉ EN CROûTE AND , FOIE GRAS OG VALNØDDER	365

HOVEDRETTER

SORT TRØFFELRISOTTO HASSELNØDDER OG JOMFRUOLIVENOLIE	495
JOHN DORY KÅLSKUD OG RYGEOST	385
POULET AU VIN JAUNE POMME FONDANT OG MORKLER	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	1350
OKSE PITHIVIER TRØFFELSAUCE	1500
CANARD Á LA PRESSE ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE	2200

OST & DESSERT

MARCHAL OSTEVOGN PER GÆST	395
ANANAS OG HONNING ESPELETTEPEBER OG BIPOLLEN	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

CRêPES SUZETTE SERVERET MED VANILJEIS	595
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
HONNING IS	80
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
HUMMERTARTELET YUZU KOSHO OG CAVIAR (2 STK.)	220
RØGET LAKS I KORNET CREME OG CAVIAR (2 STK)	240
LES BARBAJUANS RØGET ÅL OG VESTERHAVSOST (6 STK)	120
GOUGÈRES TRØFFEL OG COMTÉ (4 STK)	150
 KARTOFFEL OG TRØFFEL (STK)	110

ØSTERS

GILLARDEAU ØSTERS BLODAPPELSIN OG DILD (STK)	110
GILLARDEAU ØSTERS HINDBÆR OG VERBENA PEBER (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*

