

MARCHAL

DKK

FROKOSTMENU

SERVERES DAGLIGT MELLEM 12.00 OG 14.00 TIL HELE BORDET

2-RETTES MENU

675

MARINERET TOMAT OG GEDEOST JORDBÆR, BASILUKUM OG VINAIGRETTE

POULET AU VIN JAUNE POMME FONDANTE OG MORKLER

VINMENU, 2 GLAS

350

3-RETTES MENU

845

RAVIOLE AF HUMMER OG SAFRAN SAUCE BOUILLABAISSÉ

DANSK PIGHVAR ZUCCHINI, PERSILLE OG MUSLINGESAUCE

RABARBER GEDEMÆLK, HIBISCUS OG VANILJE

VINMENU, 3 GLAS

475

FORRETTER

 GULERODSBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER

265

NORSK TASKEKRABBE JOMFRUHUMMERESSENS, DILD OG BATAKPEBER

315

RAVIOLE AF HUMMER OG SAFRAN SAUCE BOUILLABAISSÉ

395

PATÉ EN CROÛTE AND, FOIE GRAS OG VALNØDDER

365

HOVEDRETTER

 SORT TRØFFELRISOTTO HASSELNØDDER OG JOMFRUOLIVENOLIE

495

DANSK PIGHVAR ZUCCHINI, PERSILLE OG MUSLINGESAUCE

565

POULET AU VIN JAUNE POMME FONDANT OG MORKLER

465

GRILLET OKSEMØRBRAD HVIDE ASPARGES OG JUS AU VIEUX PORTO

595

GRILLET LAM GRØNNE ASPARGES, ÆRTER OG RAMSLØG

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.

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

RABARBER GEDEMÆLK, HIBISCUS OG VANILJE

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

CRÊPES SUZETTE SERVERET MED VANILJEIS

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

 KOKOS 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

 LØGTÆRTE SORT OLIVEN OG VALNØD (2 STK.)	105
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

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

