

# MARCHAL

DKK

## FROKOSTMENU

*SERVERES DAGLIGT MELLEM 12.00 OG 14.00 TIL HELE BORDET*

### 2-RETTERS MENU

675

**MARINERET TOMAT OG GEDEOST** JORDBÆR, BASILUKUM OG VINAIGRETTE  
**POULET AU VIN JAUNE** POMME FONDANTE OG MORKLER  
VINMENU, 2 GLAS

350

### 3-RETTERS MENU

845

**RAVIOLE AF HUMMER OG SAFRAN** SAUCE BOUILLABAISSE  
**DANSK PIGHVAR** ZUCCHINI, PERSILLE OG MUSLINGESAUCE  
**RABARBER** GEDEMÆLK, HIBISCUS OG VANILJE  
VINMENU, 3 GLAS

475

## FORRETTER

<b>GULERODSBLMST</b> RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEPEBER	265
<b>NORSK TASKEKRABBE</b> JOMFRUHUMMERESSENS, DILD OG BATAKPEBER	315
<b>RAVIOLE AF HUMMER OG SAFRAN</b> SAUCE BOUILLABAISSE	395
<b>PATÉ EN CROÛTE</b> AND, FOIE GRAS OG VALNØDDER	365
<b>HVIDE ASPARGES OG DANSKE FJORDREJER</b> SAUCE HOLLANDAISE	
25 G. FJORDREJER	290
50 G. FJORDREJER	425
75 G. FJORDREJER	560

## HOVEDRETTER

<b>SORT TRØFFELRISOTTO</b> HASSELNØDDER OG JOMFRUOLIVENOLIE	495
<b>DANSK PIGHVAR</b> ZUCCHINI, PERSILLE OG MUSLINGESAUCE	565
<b>POULET AU VIN JAUNE</b> POMME FONDANT OG MORKLER	465
<b>GRILLET OKSEMØRBRAD</b> HVIDE ASPARGES OG JUS AU VIEUX PORTO	595
<b>GRILLET LAM</b> GRØNNE ASPARGES, ÆRTER OG RAMSLØG	595
<b>TILBEHØR</b> 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.*

<b>CANARD Á LA PRESSE</b> ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE	2200
---	------

## OST & DESSERT

<b>MARCHAL OSTEVOGN</b> PER GÆST	395
<b>ANANAS OG HONNING</b> ESPELETTEPEBER OG BIPOLLEN	180
<b>RABARBER</b> GEDEMÆLK, HIBISCUS OG VANILJE	180
<b>SIGNATURE CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE</b> <i>CHOKOLADE-NIBS, FLØDESKUM, CHOKOLADECREMEUX OG 25 G SORT LABEL CAVIAR. SERVERES MED VARME VAFLER.</i>	395

## 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

<b>KOKOS</b> SORBET	60
<b>HONNING</b> IS	80
<b>VANILJE</b> IS	80
<b>CHOKOLADE</b> 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 BELUGA STERLET	2500
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

