

MARCHAL

DKK

FROKOSTMENU

SERVERES DAGLIGT MELLEM 12.00 OG 14.00 TIL HELE BORDET

2-RETTERS MENU

675

MARINERET TOMAT OG GEDEOST JORDBÆR, BASILIKUM 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
JORDBÆR HYLDEBLOMST OG BASILIKUM
VINMENU, 3 GLAS

475

FORRETTER

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

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 |
| JORDBÆR HYLDEBLOMST OG BASILIKUM | 180 |
| RABARBER GEDEMÆLK, HIBISCUS OG VANILJE | 180 |
| SIGNATURE CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE | 395 |
| <i>CHOKOLADE-NIBS, FLØDESKUM, CHOKOLADECREMEUX OG 25 G SORT LABEL CAVIAR. SERVERES MED VARME VAFLER.</i> | |

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 |
| JORDBÆR SORBET | 60 |
| 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 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

