

MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION

SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET

1995

NYE DANSKE KARTOFLER OG TRØFFEL

GULERODSBLOMST RØGET YOUGHURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER

NORSK JOMFRUHUMMER GRØNNE ASPARGES OG BISQUESAUCE

DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, MUSLINGESAUCE OG PERSILLE

GRILLET OKSEMØRBRAD HVIDE ASPARGES OG JUS AU VIEUX PORTO

JORDBÆR HYLDEBLOMST OG BASILIKUM

VINMENU, 5 GLAS

1250

PREMIUM VINMENU, 5 GLAS

1995

FORRETTER

GULERODSBLOMST RØGET YOUGHURT, 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
DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, MUSLINGESAUCE OG PERSILLE	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 <i>CHOKOLADE-NIBS FLØDESKUM, CHOKOLADECREMEUX OG 25 G SORT LABEL CAVIAR. SERVERES MED VARME VAFLER.</i>	395

ARTS DE LA TABLE DESSERT

CRÊPES SUZETTE SERVERET MED VANILJEIS	595
<i>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.</i>	

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

