

MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION

SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET

1995

KARTOFFEL OG RØGET MAKREL OSCIETRA GOLD CAVIAR

RØDBEDEBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG BATAKPEBER

NORSK JOMFRUHUMMER GRØNNE ASPARGES OG BISQUESAUCE

DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, MUSLINGESAUCE OG CAVIAR

GRILLET OKSEMØRBRAD HVIDE ASPARGES OG JUS AU VIEUX PORTO

JORDBÆR HYLDEBLOMST OG BASILIKUM

VINMENU, 5 GLAS

1250

PREMIUM VINMENU, 5 GLAS

1995

FORRETTER

RØDBEDESBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER

265

NORSK JOMFRUHUMMER GRØNNE ASPARGES OG BISQUESAUCE

545

HUMMER ROYALE PIGHVARSOUFFLÉ, CAVIAR OG SAFRANBISQUE

895

PATÉ EN CROÛTE AND, FOIE GRAS OG VALNØDDER

365

HOVEDRETTER

SORT TRØFFELRISOTTO HASSELNØDDER OG JOMFRUOLIVENOLIE

495

DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, MUSLINGESAUCE OG CAVIAR

565

POULET AU VIN JAUNE POMME FONDANTE OG GRØNNE ÆRTER

465

GRILLET OKSEMØRBRAD HVIDE ASPARGES OG JUS AU VIEUX PORTO

595

GRILLET LAM GRØNNE ASPARGES, ÆRTER OG SOLBÆR

595

TILBEHØR LA POMME PURÉE

110

ARTS DE LA TABLE

DEN TIDLØSE SPISEOPELVELSE 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

SELECTION OF ARTISAN CHEESES

SERVERES FRA VORES TROLLEY MED ET UDVALG AF FRUGTMARMELADER, TOAST OG VALGFRI VIN ELLER SPIRITUS.

PRIS PR. GÆST.

395

DESSERT

JORDBÆR HYLDEBLOMST OG BASILIKUM

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

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.

IS 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 CITRONMELISSE OG JOMFRUOLIVENOLIE (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

