

MARCHAL

DKK

FROKOSTMENU

SERVERES DAGLIGT MELLEM 12.00 OG 14.00 TIL HELE BORDET

2-RETTERS MENU

HVIDE ASPARGES OG DANSKE FJORDREJER SAUCE HOLLANDAISE

POULET AU VIN JAUNE POMME FONDANTE OG GRØNNE ÆRTER

VINMENU, 2 GLAS

675

350

3-RETTERS MENU

MARINERET TOMAT OG GEDEOST JORDBÆR, BASILIKUM OG RABARBER VINAIGRETTE

DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, MUSLINGESAUCE OG CAVIAR

JORDBÆR HYLDEBLOMST OG BASILIKUM

VINMENU, 3 GLAS

845

475

FORRETTER

RØDBEDESBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEK PEBER	265
NORSK TASKEKRABBE JOMFRUHUMMERESSENS, DILD OG BATAKPEBER	315
HUMMER ROYALE PIGHVARSOUFFLÉ, CAVIAR OG SAFRANBISQUE	895
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 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 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

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 <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.

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

