

MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION	
SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET	1995
NORSK TASKEKRABBE HUMMERESSENS, DILD OG BATAKPEBER	
RØDBEDEBLOMST RØGET YOGHURT, HIBISCUS OG CUBEBPEBER	
KARTOFFEL OG RØGET MAKREL OSCIETRA GOLD CAVIAR	
DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, MUSLINGESAUCE OG CAVIAR	
GRILLET OKSEMØRBRAD JUS AU VIEUX PORTO	
JORDBÆR HYLDEBLOMST OG BASILIKUM	
VINMENU, 5 GLAS	1250
PREMIUM VINMENU, 5 GLAS	1995

FORRETTER

RØDBEDESLOMST RØGET YOGHURT, HIBISCUS OG CUBEBPEBER	265
NORSK TASKEKRABBE HUMMERESSENS, DILD OG BATAKPEBER	315
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 KANTARELLER	465
GRILLET OKSEMØRBRAD JUS AU VIEUX PORTO	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 OG TOAST.	
PRIS PR. GÆST.	395

DESSERT

JORDBÆR HYLDEBLOMST OG BASILIKUM	180
KOKOSSORBET MANGO OG RIS	120
NEKTARIN OG HINDBÆRTÆRTE PISTACIE OG NEKTARINSORBET. SERVERES TIL TO GÆSTER.	265
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

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

