

# 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 CUBEPEBER         |      |
| 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                                    | 2250 |

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| FORRETTER                                            |     |
| RØDBEDESLOMST RØGET YOGHURT, HIBISCUS OG CUBEPEBER   | 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 VAFLE. |     |

|                                                                                                                                                                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 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

|                                                                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  <b>LØGTÆRTE</b> SORT OLIVEN OG VALNØD (2 STK.) | 105 |
| <b>HUMMERTARTELET</b> YUZU KOSHO OG CAVIAR (2 STK.)                                                                            | 220 |
| <b>RØGET LAKS I KORNET</b> CREME OG CAVIAR (2 STK.)                                                                            | 240 |
| <b>LES BARBAJUANS</b> RØGET ÅL OG VESTERHAVSOST (6 STK.)                                                                       | 120 |
| <b>GOUGÈRES</b> TRØFFEL OG COMTÉ (4 STK.)                                                                                      | 150 |

## ØSTERS

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>GILLARDEAU ØSTERS</b> CITRONMELISSE OG JOMFRUOLIVENOLIE (STK) | 110 |
| <b>GILLARDEAU ØSTERS</b> 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

