

MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION	
SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET	
6-RETTERS MENU	1995
KARTOFFEL OG TRØFFEL	
BLÆKSPRUTTE MED OSCIETRA CAVIAR, RYGEOST, ÆBLE OG HASSELNØD	
BOTTONI PASTA MED JOMFRUHUMMER OG BOUILLABAISSE	
HELLEFLYNDER MED PEBERFRUGT, PISTACIE OG JUS CORSÉ	
GRILLET DUE MED RØDLØG, BROMBÆR OG JUS	
CHOKOLADE MOUSSE MED APPELSIN OG OLIVEN OLIE	
VINMENU, 5 GLAS	1250

FORRETTER

MARINEREDE TOMATER MED GEDEOST, FERSKEN, BASILIKUM OG RABARBER VINAIGRETTE	175
 GULERØDDER MED RØGET YOGURT, APPELSIN OG CUBEB PEBER	175
GRILLET HUMMER MED MARINEREDE TOMATER, JORDBÆR OG SAUCE BISQUE	395
BOTTONI PASTA MED JOMFRUHUMMER OG BOUILLABAISSE	385
HELLEFLYNDER MED PEBERFRUGT, PISTACIE OG JUS CORSÉ	325

HOVEDRETTER

 HARICOTS VERTS MED FERSKEN, MANDLER OG VERJUS	185
PIGHVAR MED SOMMERGRØNTSAGER, CHAMPAGNE OG CAVIAR	FOR TO PERSONER 1200
POULET AU VIN JAUNE	425
GRILLET DUE MED RØDLØG, BROMBÆR OG JUS	525
OKSEMØRBRAD MED JUS AU VIEUX PORTO OG LANG PEBER	595

MARCHAL SIGNATURE

CANARD Á LA PRESSE	FOR TO PERSONER 2000
ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE	
SERVERES I BEGRÆNSET ANTAL – SPØRG VENLIGST DERES TJENER	

OST & DESSERT

MARCHAL OSTEVOGN	PER PERSON 395
 ABRİKOS, AGURK, PASTIS OG ROSMARIN	160
BLÅBÆR OG BOGHVEDE	160
CHOKOLADE MOUSSE MED APPELSIN OG OLIVEN OLIE	160
CRÊPES SUZETTE SERVERET MED VANILJEIS	FOR TO PERSONER 595

ISCREME OG SORBET

VANILJE IS	60
CHOKOLADE IS	60
 BLÅBÆR SORBET	60
 ABRİKOS SORBET	60

 = VEGANSK

FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN

