

MARCHAL

DKK

FROKOSTMENU	
SERVERES DAGLIGT MELLEM 12.00 OG 14.00 TIL HELE BORDET	
2-RETTERS MENU	495
VELOUTÉ JORDSKOK, KASTANJE OG SORT TRØFFEL	
POULET AU VIN JAUNE FONDANTKARTOFFEL, PERSILLE OG HVID RIBS	
4-RETTERS MENU	995
SAINT JACQUES RYGEOST, ÆBLE OG OSCIETRA CAVIAR	
RAVIOLI AF JOMFRUHUMMER SAUCE BOUILLABAISSE	
GRILLET OKSEKØD RØGET VESTERHAVSOST, RØDBEDE OG JUS AU VIEUX PORTO	
ÆBLE OG VANILJE BOGHVEDE OG KARAMELSAUCE	

FORRETTER	
🌿 GULERODSBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER	195
VELOUTÉ JORDSKOK, KASTANJE OG SORT TRØFFEL	175
RAVIOLI AF JOMFRUHUMMER SAUCE BOUILLABAISSE	385
POCHERET TORSKERYG BLADBEDE OG MANDARIN	325

HOVEDRETTER	
🌿 SOUPE Á L'OIGNON PINJEKERNER OG VERJUS	285
DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, CHAMPAGNE OG CAVIAR	395
POULET AU VIN JAUNE FONDANTKARTOFFEL, PERSILLE OG HVID RIBS	425
GRILLET OKSEKØD RØGET VESTERHAVSOST, RØDBEDE OG JUS AU VIEUX PORTO	595

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.	
HJORT PITHIVIER FOIE GRAS, LARDO OG KUMQUAT	1400

OST & DESSERT	
MARCHAL OSTEVOGN PER GÆST	395
LA BABA NAPOLEON CITRUS OG VANILJE	160
ÆBLE OG VANILJE BOGHVEDE OG KARAMELSAUCE	160
CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE	595
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.	

ISCREME OG SORBET	
🌿 ÆBLE SORBET	60
VANILJE IS	60
CHOKOLADE IS	60

🌿 = VEGANSK

FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN





MARCHAL

COPENHAGEN

DKK

CANAPÉS

LES BARBAJUANS VESTERHAVSOST (5 STK.)	120
RØGET LAKS I CORNETS CRÈME OG CAVIAR (2 STK.)	240
GOUGÈRES TRØFFELCREME OG COMTÉ (4 STK.)	150
FOIE GRAS SHERRY OG PORTVIN (2 STK.)	140
 KARTOFFEL OG TRØFFEL (PR. STK.)	85

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 OSCIETRA	2200
50 G. GASTRO UNIKA PLATINUM	2000

SERVERET MED BLINIS, URTE CRÈME FRAÎCHE OG VAGTELÆG

 = VEGANSK

FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN

