

MARCHAL

DKK

MENU DEGUSTATION

SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET 1995

KARL JOHAN PÆRE OG VIN JAUNE
SAINT JACQUES RYGEOST, ÆBLE OG OSCIETRA CAVIAR
DANSK TORSK BLADBEDE OG MANDARIN
BLÅ HUMMER MARINEREDE TOMATER, JORDBÆR OG SAUCE BISQUE
GRILLET OKSEKØD RØGET VESTERHAVSOST, RØDBEDE OG JUS AU VIEUX PORTO
ÆBLE OG VANILJE BOGHVEDE OG KARAMELSAUCE

VINMENU, 5 GLAS 1250

FORRETTER

 GULERODSBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER 195
VELOUTÉ JORDSKOK, KASTANJE OG SORT TRØFFEL 175
RAVIOLI AF JOMFRUHUMMER SAUCE BOUILLABAISSE 385
BLÅ HUMMER MARINEREDE TOMATER, JORDBÆR OG SAUCE BISQUE 395

HOVEDRETTER

 SOUPE Á L'OIGNON PINJEKERNER OG VERJUS 285
POCHERET TORSKERYG BLADBEDE OG MANDARIN 325
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.

PIGHVAR SÆSONENS GRØNT, CHAMPAGNE OG CAVIAR 1200
HJORT PITHIVIER FOIE GRAS, LARDO OG KUMQUAT 1400
CANARD Á LA PRESSE ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE 2000

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 KAVIAR. 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

