

MARCHAL

	DKK
JULEMENU	
SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET	1995
KARL JOHAN PÆRE OG VIN JAUNE	
VELOUTÉ JORDSKOK, KASTANJE OG SORT TRØFFEL	
BLÅ HUMMER GRÆSKAR OG BISQUESAUCE	
DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, CHAMPAGNE OG CAVIAR	
CANETTEBRYST KARTOFFELFONDANT, KARAMELLISERET ÆBLE OG ANDESAUCE	
MARCHAL RIS Á L´AMANDE KLEMENTIN OG HAVTORN	
VINMENU, 5 GLAS	1250
PREMIUM VINMENU, 5 GLAS	1995

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

 HVID TRØFFELRISOTTO 3 GR HVID TRØFFEL	495
DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, CHAMPAGNE OG CAVIAR	395
CANETTEBRYST KARTOFFELFONDANT, KARAMELLISERET ÆBLE OG ANDESAUCE	465
GRILLET OKSEMØRBRAD RØGET VESTERHAVSOST, RØDBEDE OG JUS AU VIEUX PORTO	595
TILBEHØR LA POMME PURÉE	110
HVID TRØFFEL SERVERES VED BORDET	PR GR 75

ARTS DE LA TABLE

DEN TIDLØSE SPISEOLEVELSE 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	180
ÆBLE OG VANILJE BOGHVEDE OG KARAMELSAUCE	180
MARCHAL RIS Á L´AMANDE KLEMENTIN OG HAVTORN	180
SIGNATURE CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE CHOKOLADE-NIBS FLØDESKUM, CHOKOLADECREMEUX OG 25 G SORT LABEL CAVIAR. SERVERES MED VARME VAFLER.	395

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

GILLARDEAU ØSTERS HINDBÆR OG CUBEB PEBER (STK)	95
NORSK KAMMUSLING RØGET WAGYU FEDT OG KAVIAR (STK)	325
RØGET LAKS I KORNET CREME OG KAVIAR (2 STK.)	240
LES BARBAJUANS RØGET ÅL OG VESTERHAVSOST (6 STK.)	120
GOUGÈRES TRUFFLE AND COMTÉ (4 STK.)	150
FOIE GRAS TOAST SHERRY OG VOATSIPERIFERY (2 STK.)	140
 KARTOFFEL OG TRØFFEL (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 OSCIETRA	2200
50 G. GASTRO UNIKA PLATINUM	2000

SERVERET MED BLINIS, URTE CRÉME OG VAGTELÆG

 = VEGANSK

*FOR INFORMATION OM ALLERGENER,
SCAN VENLIGST QR KODEN*

