

	DKK
MENU DEGUSTATION	
SERVERES DAGLIGT MELLEM 18.00 OG 20.00 TIL HELE BORDET	1995
GULERODSBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER	
KARL JOHAN PÆRE OG VIN JAUNE	
BLÅ HUMMER GRÆSKAR OG BISQUESAUCE	
JOHN DORY BLOMKÅL OG RØGET OST	
GRILLET OKSEMØRBRAD RØGET VESTERHAVSOST OG JUS AU VIEUX PORTO	
ÆBLE OG VANILJE BOGHVEDE OG KARAMELSAUCE	
VINMENU, 5 GLAS	1250
PREMIUM VINMENU, 5 GLAS	1995

FORRETTER

GULERODSBLOMST RØGET YOGURT, HIBISCUS OG CUBEB PEBER	215
KARL JOHAN PÆRE OG VIN JAUNE	225
RAVIOLE AF JOMFRUHUMMER SAUCE BOUILLABAISSÉ	385
BLÅ HUMMER GRÆSKAR OG SAUCE BISQUE	395

HOVEDRETTER

HVID TRØFFELRISOTTO 3 GR HVID TRØFFEL	495
JOHN DOE BLOMKÅL OG RØGET OST	385
POULET AU VIN JAUNE FONDANTKARTOFFEL OG KARMELLISERET ÆBLE	465
GRILLET OKSEMØRBRAD RØGET VESTERHAVSOST OG JUS AU VIEUX PORTO	595
TILBEHØR LA POMME PURÉE	110

ARTS DE LA TABLE

DEN TIDLØSE SPISEOPLEVEELSE VED BORDSERVERING. EN HYLDEST TIL KLASSISKE RETTER OG ET SMUKT SAMSPIL MELLEM KØKKEN OG SERVERING. SERVERES TIL TO GÆSTER.	
DANSK PIGHVAR SÆSONENS GRØNTSAGER, CHAMPAGNE OG KAVIAR	1200
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
SIGNATURE CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE	395
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

GILLARDEAU OYSTER RASPBERRY AND CUBEB PEPPER (PC)	95 / 13
NORWEGIAN SCALLOP SMOKED WAGYU FAT AND CAVIAR (PC)	325 / 44
SMOKED SALMON CORNETS CREAM AND CAVIAR (2 PCS)	240 / 34
LES BARBAJUANS SMOKED EEL AND VESTERHAVSOST (6 PCS)	120 / 12
GOUGÈRES TRUFFLE AND COMTÉ (4 PCS)	150 / 21
FOIE GRAS TOAST SHERRY AND VOATSIPERIFERY (2 PCS)	140 / 20
 POTATO AND TRUFFLE (PC)	110 / 15

CAVIAR

50 G. ROSSINI GOLD SELECTED BY MARCHAL	1800 / 257
50 G. ROSSINI OSCIETRA GOLD SELECTION	2300 / 329
50 G. ROSSINI BELUGA	4400 / 629
50 G. GASTRO UNIKA OSCIETRA	2200 / 314
50 G. GASTRO UNIKA PLATINUM	2000 / 286

ALL CAVIAR SERVED WITH BLINIS, HERB CREAM AND QUAIL EGGS



= VEGANSK

FOR INFORMATION REGARDING ALLERGENS,
PLEASE SCAN THE QR CODE

