

MARCHAL

DKK

SNACKS

GILLARDEAU ØSTERS MED WASABI, FINGER LIME OG INGEFÆROLIE	PR. STK. 70
PERLE BLANCHE ØSTERS "BLOODY MARY" MED PIMENT JUICE, BLEGSELLERI OG TABASCO	PR. STK. 70
FLÆSKESVÆR MED CREME FRAICHE OG CAVIAR	85
GOUGÈRES MED TRØFFELCREME OG COMTÉ	80
MOUSSE AF ANDELEVER, LANG PEBER, GRAPE OG ABRIKOS	70
KROKETTER MED MORKLER, LARDO OG SYLTEDE SENNEPSKORN	80
TATAR MED SKOVSVAMPE OG RÅ HASSELNØDDER	70

CAVIAR

SERVERET MED BOGHVEDEBLINIS, CREME FRAICHE, RØDLØG, ÆGGEHVIDE OG ÆGGEBLOMME	
TASTING: 5 G. WHITE STURGEON, 5 G. BAERII, 5 G. OSCIETRA OG 5 G. GOLD SELECTION	500
50 G. ROSSINI BAERII	1000
50 G. ROSSINI WHITE STURGEON	1250
50 G. ROSSINI OSCIETRA	1500
50 G. ROSSINI GOLD SELECTION	1500
50 G. KAVIARI KRISTAL D'ANGLETERRE SELECTION	2000

À LA CARTE

5 GILLARDEAU ØSTERS MED WASABI, FINGER LIME OG INGEFÆROLIE	325
GRØN SALAT MED CRUDITÉS, BURRATA, KÅLSKUD OG KVÆDE VINAIGRETTE	180
BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG SPINAT	240
NORSK JOMFRUHUMMERE OG BLOMKÅL PARFUMERET MED TONKABØNNE OG MANDLER	275
SØTUNGE MED JORDSKOKKER, BERGAMOTTE OG SAUCE BLANQUETTE	250
HVIDE TRØFLER MED VIOLETTE ARTISKOKKER, PASTA, PARMESAN, BRUNET SMØR OG BOGHVEDE	300
KALVETATAR RØRT VED BORDET SERVERET MED ÆGGEBLOMMECREME, SENNEPSKORN, ESTRAGON OG KARTOFFELCHIPS	250
BOUILLON PÅ SORTE VINTER TRØFLER MED KASTANJE DUMPLINGS OG BRUNET SMØR	225
STEGT ANDELEVER MED KVÆDE, SPRØD ANDEVINGE OG PAIN D'ÉPICES	200
HUMMER	700
- FØRSTE SERVERING: GRILLET HUMMERHALE MED GRÆSKAR, SYLTET APPELSINSKAL OG INGEFÆR BEURRE BLANC	
- ANDEN SERVERING: HUMMERKLO, JORDSKOKKER, VALNØDDER OG VANILJE	
ROSA STEGT DUE BAGT I BUTTERDEJ MED ANDELEVER OG PISTACIENØDDER	450
SERVERET MED CONFITERET LÅR, SYLTEDE RÆDDIKER OG MILD KARRYSAUCE	

DESSERTER

MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD	250
PANNA COTTA MED VANILJE OG BLODAPPELSINGRANITÉ	180
VANILJEIS MED ÆBLEKARAMEL, FRAGILITÉ OG HASSELNØDDER	190
MØRK CHOKOLADEMOUSSE MED KIRSEBÆR, KARAMEL, KANDISEREDE MANDLER OG KIRSEBÆRSORBET	200
UDVALG AF PETIT FOURS	150

MARCHAL MENU

2 RETTER	375
3 RETTER	475