

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
VAGTEL "DJÆVLEÆG" MED HUMMERCREME OG PIMENT D'ESPELETTE	90
RÅMARINERET LAKS MED LIME, SESAM OG KORIANDER	135
GOUGÈRES MED TRØFFELCREME OG COMTÉ	85
SPRØDT KYLLINGESKIND MED TERRINE AF ANDELEVER, LANG PEBER, GRAPE OG ABRİKOS	70
JAMON IBERICO DE BELLOTA PÅ TOAST MED KARL JOHAN OG GRUYERE	85

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 OSCIETRA	1500
50 G. MARCHAL GOLD SELECTION	1500
50 G. KAVIARI KRISTAL, D'ANGLETERRE SELECTION	2000
50 G. ROSSINI BELUGA	4000
50 G. KAVIARI BELUGA	5000

À LA CARTE

5 GILLARDEAU ØSTERS MED WASABI, FINGER LIME OG INGEFÆROLIE	325
SALATER OG SOMMER GRØNT, ØKOLOGISKE URTER OG HYLDEBLOMSTVINAIGRETTE	185
BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG SPINAT	240
CARPACCIO AF NORSKE KAMMUSLINGER MED RADISER, GRØNNE MANDLER OG ARBEQUINA OLIE	250
SØTUNGE BAGT MED ESTRAGONSMØR, MUSLINGESAFT OG GRØNNE BØNNER FRA KISELGÅRDEN	275
STEGTE JOMFRUHUMMERE MED NYE ÆRTER, CHORIZO, MYNTE OG CREMET BISQUE	275
GRILLET HUMMER MED TOMAT, BASILIKUM OG SAFRANVINAIGRETTE	350
HAVTASKE STEGT PÅ BEN MED KRYDDERURTER, LARDO OG BEURRE BLANC PÅ HVIDE RIBS	350
KALVETATAR RØRT VED BORDET	250
CONFITERET ÆGGEBLOMME, SENNEPSKORN, ESTRAGON OG KARTOFFELCHIPS	
ROSASTEGT DUE BAGT I BUTTERDEJ MED ANDELEVER, BITRE SALATER OG KIRSEBÆR	400
ENTRECÔTE FRA TXOGITXU STEGT PÅ BEN	650
SERVERET MED POMMES PURE OG SPÆDE SALATER	

DESSERTER

MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD	250
PAVLOVA MED RABARBERSORBET OG MANDELIS	200
VANILJEIS MED HONNINGTRØFFEL OG SKOVHONNING	220
BAGT FERSKEN MED HINDBÆR, CHAMPAGNE OG VANILJE SABAYONNE	190
"GULDKLUMP" CHOKOLADEMOUSSE MED KARAMEL, KANDISEREDE MANDLER OG CALVADOS IS	200
UDVALG AF PETIT FOURS	150

MARCHAL MENU

2 RETTER	375
3 RETTER	475