

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
STENBIDERROGN MED RØGET CREMEFRAICHE, RAMSLØG OG BOGHVEDEBLINIS	220
MARINERET HUMMER MED LIME, KORIANDER OG SESAM	125
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

À LA CARTE

CEVICHE AF OTORO-TUN MED BITRE SALATER, RØD POMELO OG LIMEVINAIGRETTE	190
SALAT PÅ RØD ENDIVE MED RØDE BEDER, PINJEKERNER, SORT PEBER OG VINTAGE BALSAMICO	190
BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG SPINAT	240
TORTELLINI MED CREMEDE SVAMPE, SORTE TRØFLER FRA PÉRIGORD OG MODNET SHERRY	350
GRILLET HUMMER MED ANANASTOMATER, VILD BASILIKUM OG SAFRANVINAIGRETTE	350
HAVTASKE PÅ BEN POCHERET I BEURRE MONTÉ MED ESTRAGONSAUCE OG VILD ØRREDROGN	350
KALVETATAR RØRT VED BORDET	250
CONFITERET ÆGGEBLOMME, SENNEPSKORN, ESTRAGON OG KARTOFFELCHIPS	
GRILLET LAM MED MYNTE, RAMSLØG, PISTACIE OG DUKKAH	225
GRILLET SLAG AF RIBEYE	400
SERVERET MED KARAMELLISEREDE SKALOTTELØG, TRØFFELVINAIGRETTE OG RØGET MARV	

DESSERTER

MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD	250
PISTACIEIS MED LIME	175
PANNA COTTA MED POLYNESISK VANILJE OG CITRUSFRUGTER	195
"GULDKLUMP" CHOKOLADEMOUSSE MED KAMEL, KANDISEREDE MANDLER OG CALVADOS IS	200
SOUFFLÉ PÅ RYSTERIBS MED IS PÅ DOBBELTFLØDE FRA NATURMÆLK	220
UDVALG AF FYLDTE CHOKOLADER	175

MARCHAL MENU

2 RETTER	375
3 RETTER	475