

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

Dkk

| | |
|--|-----|
| 5 GILLARDEAU ØSTERS MED WASABI, FINGER LIME OG INGEFÆROLIE | 325 |
| 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 |
| BOUILLON PÅ SORTE VINTER TRØFLER MED KASTANJE DUMPLINGS OG BRUNET SMØR | 225 |
| STEGT ANDELEVER MED KVÆDE, SPRØD ANDEVINGE OG PAIN D'ÉPICES | 200 |

SIGNATUR RETTER

| | |
|---|----------------|
| 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 | |
| DANSK OKSE | 500 |
| SERVERET MED KARAMELISREDE SKALOTTELØG, POMMES PURÉ, OG LOMO | |
| PIGHVAR I TURBOTIERE TIL TO PERSONER PER PERSON | 550 |
| DANSK PIGHVAR DAMPET I CHAMPAGNE | |
| SERVERES MED BLOMKÅL, MANDLER, SPÆDE KÅLSKUD OG VANILJE BEURRE BLANC | |
| CANARD À LA PRESSE TIL TO PERSONER | PER PERSON 650 |
| ROSATILBEREDT ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE | |
| SERVERES I BEGRÆNSET ANTAL – SPØRG VENLIGST DERES TJENER | |

DESSERTER

| | |
|---|-----|
| MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD | 250 |
| PANNA COTTA MED VANILJE OG BLODAPPELSINGRANITÉ | 180 |
| BAKED ALASKA FLAMBERET I ROM MED CITRONSORBET OG LAKRIDSIS | 190 |
| VANILJEIS MED ÆBLEKARAMEL, FRAGILITÉ OG HASSELNØDDER | 190 |
| MØRK CHOKOLADEMOUSSE MED KIRSEBÆR, KARAMEL, KANDISEREDE MANDLER OG KIRSEBÆRSORBET | 200 |
| UDVALG AF PETIT FOURS | 150 |