

# 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 SPRØDE KARTOFLER, RØGET RAMSLØG OG BLØDKOGT VAGTELÆG	90
KONGEKRABBE I TÆRTE MED CREME FRAICHE OG CAVIAR	135
GOUGÈRES MED TRØFFELCREME OG COMTÉ	80
SPRØDT KYLLINGESKIND MED MOUSSE AF ANDELEVER, LANG PEBER, GRAPE OG ABRIKOS	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
250 G. MARCHAL GOLD SELECTION, "D'ANGLETERRE PEDESTAL"	4500

## À LA CARTE

DKK

5 GILLARDEAU ØSTERS MED WASABI, FINGER LIME OG INGEFÆROLIE	325
STENBIDERROGN SMAGT TIL MED MANDELolie TIL TO PERSONER SERVERET MED KLASSISK GARNITURE	500
HVIDE ASPARGES MED FJORDREJER, BITRE SALATER OG CITRUSHOLLANDAISE	300
BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG SPINAT	240
CARPACCIO AF NORSKE KAMMUSLINGER MED RADISER, PEBERØDS CREME OG ARBEQUINA OLIE	250
SØTUNGE MED GRØNNE ASPARGES, PISTACIE, LIME OG RAMSLØGSBLANQUETTE	250
STEGTE JOMFRUHUMMERE MED NYE ÆRTER, CHORIZO, MYNTE OG CREMET BISQUE	275
GRILLET HUMMER MED TOMAT, BASILIKUM OG SAFRANVINAIGRETTE	350
DAMPEDE MØRKLER I VIN JAUNE MED AGNOLOTTI, HESTEBØNNER, CREMET PARMESAN, LØVSTIKKE OG SORT PEBER	250
ROSASTEGT DUE BAGT I BUTTERDEJ MED ANDELEVER, BITRE SALATER OG BLOMMEVINAIGRETTE	400

## SIGNATUR RETTER

PIGHVAR I TURBOTIERE TIL TO PERSONER DANSK PIGHVAR DAMPET I CHAMPAGNE SERVERES MED KNIVMUSLING, GRILLET DANSK SPIDSKÅL, SALATER FRA KISELGÅRDEN, CREMET ESTRAGON OG MUSLINGESAUCE.	PER PERSON 450
GRILLET RYG AF DANSK OKSE SERVERET MED KARAMELLISEREDE SKALOTTELØG, POMMES PURE OG GRØN SALAT	500
CANARD À LA PRESSE TIL TO PERSONER ROSATILBEREDT ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE SERVERES I BEGRÆNSET ANTAL – SPØRG VENLIGST DERES TJENER	PER PERSON 650

## DESSERTER

MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD	250
RABARBER PAVLOVA MED KARDEMOMMEIS OG MANDEL CREME	200
CITRONFROMAGE MED RÅLAKRIDS	180
BAKED ALASKA FLAMBERET I RØM MED CITRONSORBIT OG LAKRIDSIS	190
"GULDKLUMP" CHOKOLADEMOUSSE MED KAMEL, KANDISEREDE MANDLER OG CALVADOS IS	200
UDVALG AF PETIT FOURS	150