

# 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 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
BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG SPINAT	240
RÅ NORSKE KAMMUSLINGER MED PISTACIE, LIME OG ARBEQUINA OLIVENOLIE	250
SØTUNGE MED JORDSKOKKER, BERGAMOTTE OG SAUCE BLANQUETTE	250
STEGT NORSK JOMFRUHUMMER MED RISTET BLOMKÅL, PIMENT D'ESPELETTE OG CREMET BISQUE	275
BOUILLON PÅ SORTE VINTER TRØFLER MED KASTANJE DUMPLINGS OG BRUNET SMØR	225
STEGT ANDELEVER MED KVÆDE, SPRØD ANDEVINGE OG PAIN D'ÉPICES	200
ROSA STEGT DUE BAGT I BUTTERDEJ, FOR TO PERSONER MED ANDELEVER OG PISTACIENØDDER OG MILD KARRYSAUCE	PER PERSON 250

## SIGNATUR RETTER

HUMMER	700
- FØRSTE SERVERING: GRILLET HUMMERHALE MED GRÆSKAR, SYLTET APPELSINSKAL OG INGEFÆR BEURRE BLANC	
- ANDEN SERVERING: HUMMERKLO, JORDSKOKKER, VALNØDDER OG VANILJE	
DANSK OKSE	500
SERVERET MED KAMELISREDE 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 BLODAPPELSIN GRANITÉ	180
BAKED ALASKA FLAMBERET I ROM MED CITRONSORBET OG LAKRIDSIS	190
VANILJEIS MED ÆBLEKAMEL, FRAGILITÉ OG HASSELNØDDER	190
MØRK CHOKOLADEMOUSSE MED KIRSEBÆR, KAMEL, KANDISEREDE MANDLER OG KIRSEBÆRSORBET	200
UDVALG AF PETIT FOURS	150