

# MARCHAL

SØNDAG TIL TORSDAG 18:00 – 21:30

FREDAG & LØRDAG 18:00 – 22:30

SERVERES FRA DEN 19. NOVEMBER TIL OG MED DEN 26. DECEMBER

## SNACKS

GOUGÈRES MED SORT TRØFFEL OG TØRRET HØOST

ØSTERS MED TYTTEBÆR OG RØGET OLIE

*TILVALG: CAVIAR MED SALTE ÆBLESKIVER: 235,00 DKK / 31 €*

## MENU

ISLANDSK LAKS MED VINTERSALATER, PEBERROD, CREME FRAICHE  
OG ISLANDSK WASABI

BAGT TORSK MED ÆBLER, KÅL OG MUSLINGESAUCE MED INGEFÆR  
SKUMMENDE KASTANJESUPPE MED KAMMUSLINGER, JORDSKOKKER, KVÆDE  
OG BRUNET SMØR

TILVALG AF SORT TRØFFEL 175,00 DKK

GRILLET LABEL ROUGE ANDEBRYST MED KRYDDERIER, BEDER OG SAUCE  
GASTRIQUE MED LANG PEBER  
RIS A LA MANDE "D'ANGLETERRE"

*SNACKS & MENU: 995,00 DKK / 133 €*

*FEM GLAS VINMENU: 745,00 DKK / 99 €*

*MENU MED APERITIF CHAMPAGNE, VINMENU, MINERALVAND, KAFFE & SØDT:  
2.025,00 DKK / 270 €*

# MARCHAL

SUNDAY TO THURSDAY 6PM – 9:30PM  
FRIDAY TO SATURDAY 6PM – 10:30PM

*SERVED FROM NOVEMBER 19<sup>TH</sup> TO DECEMBER 26<sup>TH</sup>*

## SNACKS

GOUGÈRES WITH BLACK TRUFFLE AND DRIED CHEESE

OYSTERS WITH LINGONBERRY AND SMOKED OIL

ADDITIONAL CHOICE: CAVIAR WITH SALTED "ÆBLESKIVER": 235,00 DKK / 31 €

## MENU

ICELANDIC SALMON WITH WINTER SALADS, HORSERADISH, CRÈME FRAICHE  
AND ICELANDIC WASABI

BAKED COD WITH APPLE, CABBAGE AND MUSSEL SAUCE WITH GINGER

CREAMY CHESTNUT SOUP WITH SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKES,

QUINCE AND BROWNE BUTTER

ADDITIONAL CHOICE: BLACK TRUFFLE: DKK 175

GRILLED LABEL ROUGE DUCK BREAST WITH SPICES, BEETS AND SAUCE

GASTRIQUE WITH LONG PEPPER

RIS A LA MANDE "D'ANGLETERRE"

SNACKS & MENU: 995,00 DKK / 133 €

FIVE GLASS WINE PAIRING: 745,00 DKK / 99 €

MENU WITH APERITIF CHAMPAGNE, FIVE GLASS WINE PAIRING, MINERAL  
WATER, COFFEE & SWEETS: 2.025,00 DKK / 270 €