

# MARCHAL

DKK

## CANAPÉS

|  |              |
|--|--------------|
| 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  |
| SMÅ TÆRTER MED DANSKE FJORDREJER OG CREMEDE HVIDE ASPARGES                         | 125          |
| GOUGÈRES MED TRØFFELCREME OG COMTÉ   | 85           |
| SPRØDT KYLLINGESKIND MED MOUSSE AF ANDELEVER, LANG PEBER, GRAPE OG ABRİKOS         | 70           |
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA PÅ TOAST MED KARL JOHAN OG GRUYÉRE                        | 85           |
| BLINIS MED CAVIAR, BLØDKOGTE VAGTELÆG OG CREME FRAICHE                             | PR. STK. 120 |
| 50 G. MARCHAL GOLD SELECTION   | 1500         |
| 50 G. ROSSINI BELUGA   | 4000         |
| 50 G. GASTRO UNIKA OSCIETRE  | 2000         |
| 50 G. GASTRO PLATINIUM   | 1900         |
| CAVIAR SERVERET MED BOGHVEDEBLINIS, CREME FRAICHE, RØDLØG, ÆGGEHVIDE OG ÆGGEBLOMME |              |

## GRØNT

|   |     |
|---|-----|
| SOMMERSALAT PÅ GRØNNE URTER OG SPÆDE GRØNTSAGER FRA KISELGÅRDEN MED CREMET PISTACIE | 210 |
| RISOTTO MED HESTEBØNNER, ZUCCHINI, VESTERHAVSOST OG KRYDDERURTER                    | 235 |
| TORTELLINI MED CREMEDE SVAMPE, GRØNNE HASSELNØDDER OG AUSTRALSKE VINTERTRØFLER      | 310 |

## FISK & SKALDYR

|   |     |
|---|-----|
| BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG SPINAT                             | 240 |
| GRILLET HUMMER I SKAL, GRATINERET MED SAFRANSMØR OG PIMENT D'ESPELETTE MED TOMAT OG BASILIKUM | 350 |
| HAVTASKE PÅ BEN POCHERET I BEURRE MONTÉ MED ESTRAGONSAUCE OG VILD ØRREDROGN                   | 350 |
| SØTUNGE MED SKAGEN REJER, NYE SPÆDE PORRE, POMMES PURÉ OG DILD BEURRE BLANC                   | 310 |

## FJERKRÆ & KØD

|   |                |
|---|----------------|
| GRILLET SLAG AF RIBEYE  | 450            |
| SERVERET MED SPRØDE KARTOFLER, KARL JOHAN BÉARNAISE OG RØGET MARV         |                |
| CONFITERET VAGTELBRYST PÅ STEGT BRIOCHE MED KANTARELLER OG ALBUFERA SAUCE | 275            |
| CANARD À LA PRESSE TIL TO PERSONER  | PR. PERSON 650 |
| ROSATILBEREDT ANDEBRYST SERVERET MED SAUCE LEGERET PÅ ANDENS EGEN JUICE   |                |
| SERVERES I BEGRÆNSET ANTAL – SPØRG VENLIGST DERES TJENER                  |                |

## DESSERT & OST

|   |     |
|---|-----|
| FERSKENSORBET MED HINDBÆR   | 185 |
| SOLBÆR OG BROMBÆR MED LETPISKET VANILJEFLØDE OG SORBET PÅ SOLBÆR OG BROMBÆR | 195 |
| VANILJEIS MED HONNINGTRØFLER OG HASSELNØDDER                                | 250 |
| "GULDKLUMP" CHOKOLADEMOUSSE MED KARAMEL, FEUILLETINE OG CALVADOS IS         | 200 |
| MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD  | 250 |