

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 TASKEKRABBE, KRONDILD OG GLASKÅL	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 GRUYÈRE	85
BLINIS MED CAVIAR, BLØDKOGTE VAGTELÆG OG CRÉME FRAÎCHE	PR. STK. 120
50 G. MARCHAL GOLD SELECTION	1500
50 G. ROSSINI BELUGA	4000
50 G. GASTRO UNIKA OSCIETRA	2000
50 G. GASTRO PLATINUM	1900
CAVIAR SERVERET MED BOGHVEDEBLINIS, CRÉME FRAÎCHE, RØDLØG, ÆGGEHVIDE OG ÆGGEBLOMME	

GRØNT

EFTERÅRSSALAT MED JORDSKOKKER, GRÆSKAR, KÅLSKUD, SALATER FRA KISELGÅRDEN OG CREMEDE VALNØDDER	210
TRØFFEL TOAST MED SORTE TROMPETSVMPE, VESTERHAVSOST OG TYTTEBÆR	325
HVIDE TRØFLER FRA ALBA, TORTELLINI MED CREMEDE SVAMPE OG BRUNET SMØR	610

FISK & SKALDYR

GRILLET HUMMER I SKAL, GRATINERET MED SAFRANSMØR OG PIMENT D'ESPELETTE MED CÆSARSALAT	350
HAVTASKE PÅ BEN POCHERET I BEURRE MONTÉ MED ESTRAGONSAUCE OG VILD ØRREDROGN	350
SØTUNGE MED MUSLINGER, KÅLSKUD, ÆBLER OG MUSLINGESAUCE MED RØGET SMØR OG TONKA	325
GRILLET JOMFRUHUMMER MED KARAMELLISERET CITRON, GRÆSKAR, CHORIZO OG KASTANJEBISQUE	325

FJERKRÆ & KØD

TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD SERVERET MED SPRØDE KARTOFLER, KARL JOHAN BÉARNAISE OG RØGET MARV	450
DUEBRYST BAGT I BUTTERDEJ MED ANDELEVER, TIMUT-PEBER OG SOLBÆR SAUCE	375
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

BERGAMOTTE SORBET MED CITRUSSEGMENTER MARINERET I BLOMSTERHONNING	195
BAKED ALASKA SOM RIS À L'AMANDE FLAMBERET I MØRK ROM	195
ÆBLEKAGE MED PEKANNØD, FRANGIPANE, KAMEL OG VANILJE-CRÉME FRAÎCHE	195
"GULDKLUMP" CHOKOLADEMOUSSE MED KAMEL, FEUILLETINE OG CALVADOS-IS	200
MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD	250