

# MARCHAL

DKK

## CANAPÉS

NAVARRE ØSTERS MED PONZU, FINGERLIME OG WASABI (PER STK.)	80
SPRØDE TÆRTER MED SKAGEN REJER, PIMENT, DILD OG SAUCE COCKTAIL (2 STK.)	90
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 5J PÅ BRIOCHE MED KARL JOHAN OG GRUYÉRE (2 STK.)	100
GOUGÈRES MED TRØFFELCREME OG COMTÉ (4 STK.)	150
CAVIAR EN SURPRISE MED HUMMER OG JORDSKOKKER	495

## CAVIAR

50 G. ROSSINI OSCIETRA SELECTED BY MARCHAL	1800
50 G. ROSSINI OSCIETRA GOLD SELECTION	2200
50 G. ROSSINI BELUGA	4000
50 G. GASTRO UNIKA OSCIETRA	2200
50 G. GASTRO UNIKA PLATINUM	2000
CAVIAR SERVERET MED BLINIS, URTE CRÉME FRAÎCHE OG VAGTELÆG	

## PRESTIGEMENU

SERVERES DAGLIGT MELLEM 12.00 OG 14.00 TIL HELE BORDET

### 2-RETTERS MENU 595

HELLEFLYNDER MED SPÆDE PORRER, PERLELØG, WHITE STURGEON CAVIAR OG POL ROGER BEURRE BLANC  
FARSERET VAGTEL MED KAROTTER, SYLTEDE LØG, STIKKELSBÆR, KARTOFFELPURÉ OG MØRKELSAUCE

### 4-RETTERS MENU 995

DASHI MARINERET HAMACHI MED ENDIVE, GLASKÅL, PEBERRODSCREME OG ØRREDROGN  
HELLEFLYNDER MED SPÆDE PORRER, PERLELØG, WHITE STURGEON CAVIAR OG POL ROGER BEURRE BLANC  
FARSERET VAGTEL MED KAROTTER, SYLTEDE LØG, STIKKELSBÆR OG MØRKELSAUCE  
BLODAPPELSIN MED YUZUSORBET OG LAKRIDSMARENGS

## FORRETTER

MARCHALS GRØNSAGSSALAT	175
AGNOLOTTI MED GRUYÉRE, TRØFFEL, GRÆSKAR, HASSELNØD OG SAUCE AROMATIC	395
DASHI MARINERET HAMACHI MED ENDIVE, GLASKÅL, PEBERRODSCREME OG ØRREDROGN	245
HELLEFLYNDER MED SPÆDE PORRER, PERLELØG, WHITE STURGEON CAVIAR OG POL ROGER BEURRE BLANC	380

## HOVEDRETTER

PIGHVAR MED KÅL, PERSILLE OG BLÅMUSLINGESAUCE	435
FARSERET VAGTEL MED KAROTTER, SYLTEDE LØG, STIKKELSBÆR, KARTOFFELPURÉ OG MØRKELSAUCE	425
HJORTEFILET MED BEDER, BROMBÆR, PÆRE OG PEBERSAUCE	435
TOURNEDOS ROSSINI MED TRØFFEL OG FOIE GRAS	695

## DESSERT & OST

BLODAPPELSIN MED YUZUSORBET OG LAKRIDSMARENGS	160
BAGT ALASKA MED PASSIONSFRUGT OG MANGO	160
MARCHAL GULDBAR OG CHOKOLADEIS	180
UDVALGTE OSTE MED SPRØDT RUGBRØD OG KOMPOT	250