

MARCHAL

DKK

CANAPÉS

GILLARDEAU ØSTERS MED LÖJROM OG PEBERROD (PER STK.)	80
LA GARMÉN ØSTERS MED PONZU, FINGERLIME OG WASABI (2 STK.)	80
RØGET LAKS MED FRISKOST, RAMSLØG OG ØRREDROGN (2 STK.)	80
FJORDREJER MED URTE CRÉME FRAÎCHE I SPRØDE TÆRTER (2 STK.)	90
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA PÅ TOAST MED KARL JOHAN OG GRUYÉRE (2 STK.)	70
GOUGÈRES MED TRØFFELCREME OG COMTÉ (4 STK.)	80
CAVIAR EN SURPRISE, KONGEKRABBE OG JORDSKOKKER	450

CAVIAR

30 G. ROSSINI ALMAS GOLD	4000
50 G. ROSSINI GOLD SELECTED BY MARCHAL	1600
50 G. ROSSINI BELUGA	4000
50 G. GASTRO UNIKA OSCIETRA	2000
50 G. GASTRO PLATINUM	1900
CAVIAR SERVERET MED BOGHVEDEBLINIS, URTE CRÉME FRAÎCHE OG VAGTELÆG	

GRØNSAGER

MARCHALS GRØNSAGSSALAT	180
TÆRTE MED SORT TRØFFEL, PARMESAN, KANTARELLER OG SAUCE AROMATIC	290
ZUCCHINIBLOMST MED RATATOUILLE OG RAMSLØGSOLIE	200

FISK & SKALDYR

HEL SORT HUMMER MED 30 G. MARCHAL GOLD SELECTION CAVIAR, SPRØD SALAT, BRIOCHE, CITRON OG SAUCE COCKTAIL	1200
TORTELLINI MED JOMFRUHUMMER, ÆRTER, SALTET CITRON OG LET BISQUE	290
SØTUNGE MED SPÆDE PORRER, PERLELØG, BAERII CAVIAR OG POL ROGER BEURRE BLANC	380
PIGHVAR MED GRILLET SALAT, FRISKE MANDLER, MUSLINGER OG PIGHVAR-HYLDEBLOMST SAUCE	330
PLATEAU FRUITS DE MER MARCHAL (MINIMUM TO PERSONER)	PER PERSON 1300

EJERKRÆ & KØD

DUE MED STEGT ANDELEVER, LØG, BITTER SALAT OG HINDBÆR-DUE SKY	380
PERLEHØNE STEGT PÅ BEN TIL TO PERSONER MED KANTARELLER, MAJS, PERSILLE OG CREMET KANTAREL SAUCE (TILBEREDNINGSTID 30 MIN.)	PER PERSON 360
TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD MED SOMMERGRØNSAGER OG SAUCE MED SORT TRØFFEL	450

DESSERT & OST

JORDBÆR OG RABARBER MED VANILJEIS	160
CITRONTÆRTE MED HYLDEBLOMST-KÆRNEMÆLKSIS	160
MARCHAL GULDBAR OG CHOKOLADEIS	180
UDVALGTE OSTE MED SPRØDT RUGBRØD, STIKKELSBÆR- OG RABARBERKOMPOT	250