

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 GRUYÈRE	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

PLATEAU FRUITS DE MER GRAND MARCHAL MINIMUM TO PERSONER

KONGEKRABBE, HUMMER, CAVIAR, TASKEKRABBE, ROSÉ REJER, ØSTERS,
JOMFRUHUMMERE OG MUSLINGER

PR. PERSON 1050

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

CONFITERET VAGTELBRYST PÅ STEGT BRIOCHE MED KANTARELLER OG ALBUFERA SAUCE	275
GRILLET SLAG AF RIBEYE	450
SERVERET MED SPRØDE KARTOFLER, KARL JOHAN BÉARNAISE OG RØGET MARV	

DESSERT & OST

FERSKENSORBIT 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

MENU GÆLDER FROKOST KL. 12.00 – 15.30 OG AFTEN KL. 18.00 – 21.30