
À LA CARTE MENU

Restaurant Marselis



SCANDINAVIAN
INTERNATIONAL
HOTELS

À LA CARTE

MARSELIS MENU

Hjemmegravad laks

Med sennepsdressing, karse og bolsjebedecrudité
Homemade gravlax with mustard dressing, cress and crudité of Chioggia beets

Dansk oksemørbrad

Med svampeglace, ristede kantareller og selleripuré.
Tenderloin (from Danish breeding)
with mushroom glace, roasted chanterelles and celery root puree

Mandelblommekage

Med kirsebærgel og vaniljeiscreme
Almonds and plum cake with cherry jelly and vanilla ice cream

DKK 365,-

À LA CARTE

VEGETARMENU/VEGETARIAN MENU

Cremet græskarsuppe

Med chili, ingefærfriterede nudler og estragonolie
Creamy pumpkin soup with chili, ginger-fried noodles and tarragon oil

Portobellosvamp

Marineret i urter med selleripuré, bagte rødbeder og svampeglace
Portobello mushroom marinated in different herbs with celery root puree, oven baked
beetroots and mushroom glace

Mandelblommekage

Med kirsebærgel og vaniljeiscreme
Almonds and plum cake with cherry jelly and vanilla ice cream

DKK 285,-

À LA CARTE

FORRETTER / STARTERS

Cremet græskarsuppe Med chili, ingefærfriterede nudler og estragonolie Creamy pumpkin soup with chili, ginger-fried noodles and tarragon oil	105,-
Confit de canard Med rucolasalat, feta, ristede valnødder og vinaigrette Confit de canard with rocket salad, feta, roasted walnuts and vinaigrette	125,-
Hjemmelavede forårsruller Med kammuslinger, syltede kinaradiser og soyavinaigrette Homemade spring rolls with scallops, pickled Japanese radish and soya vinaigrette	125,-
Hjemmegravad laks Med sennepsdressing, karse og bolsjebedecrudité Homemade gravlax with mustard dressing, cress and crudité of Chioggia beets	115,-
Braiserede svinekæber Med ristede kantareller og sprød svær Poached pork cheeks with roasted chanterelles and crisp crackling	120,-

À LA CARTE

HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Moules frites Moules frites	185,-
Helstegt rødspætte Med cremet flødesauce fyldt med urter, rejer og krabbekød Plaice, roasted whole with velvety cream sauce filled with herbs, shrimps and crab meat	255,-
Portobellosvamp* Marineret i urter med selleripuré, bagte rødbeder og svampeglace Portobello mushroom marinated in different herbs with celery root puree, oven baked beetroots and mushroom glace	215,-
Dagens ret Venligst spørg tjeneren Dish of the day - Please ask your waiter	200,-
Hopballe Mølle-kylling Med pommes frites, bearnaise, grøn salat med vinaigrette Chicken from Hopballe Mølle with French fries, béarnaise sauce, green salad with vinaigrette	265,-
Dansk oksemørbrad 200 g Med svampeglace, ristede kantareller og selleripuré. Fås også som 300 g til DKK 335,- Tenderloin (from Danish breeding) 200 g With mushroom glace, roasted chanterelles and celery root puree Also available at 300 g at the price of DKK 335	285,-
Ribeye 300 g. Med pommes frites, bearnaise, grøn salat med vinaigrette Rib eye steak 300 g. with French fries, béarnaise sauce, green salad with vinaigrette	295,-
Marselis burger 160 g. Med hakket oksekød, tomat, syltede agurker, syltede rødløg, bacon, hjemmelavet burgerdressing, pommes frites Marselis burger with minced beef, tomato, pickled cucumber, pickled red onions, bacon, homemade burger dressing burger bun and French fries	185,-
Vegetarburger* Med portobellosvampe, tomat, syltede agurker, syltede rødløg, hjemmelavet burgerdressing, aioli, burgerbolle, pommes frites Vegetarian burger with Portobello mushrooms, tomato, pickled cucumbers, pickled red onions, homemade burger dressing, aioli, burger bun and French fries	175,-

* Vegetar/Vegetarian
Alle priser er i DKK / All prices are in DKK

À LA CARTE

DESSERTER/DESSERTS

5 slags oste fra Arla Unika

med pære-løgkompot og knækbrød

Five different cheeses from Arla Unika

with compote of pears and onions and crispbread

125,-

Yuzu-tærte

med hvid chokoladecreme

Yuzu fruit pie with cream of white chocolate

115,-

Mandelblommekage

Med kirsebærgel og vaniljecreme

Almonds and plum cake with cherry jelly and vanilla ice cream

110,-