

Restaurant Marisk

3 - RETTERS MENU

Bagt Kulmule

Rømø rejebisque – Kål – Miso

Farseret Kylling

Ramsløg – Morkel sauce – Porre

Rabarber

Karamel – Vanilje – Pistacie

Pr. person - 445,-

Inkl. 3 gl. vinmenu og vand – 695,-

5 - RETTERS MENU

Stenbiderrogn

Sprød kartoffel – Musling – Purløg

Bagt Kulmule

Rømø rejebisque – Kål – Miso

Kammusling

Rødbede – Røget friskost – Dild

Farseret Kylling

Ramsløg – Morkel sauce – Porre

Rabarber

Karamel – Vanilje – Pistacie

Pr. person - 655,-

Inkl. 5 gl. vinmenu og vand – 1095,-

MARSK OPLEVELSE

- Serveres til hele bordet

Velkomst og snacks

5 serveringer - 5 gl. vinmenu - vand - kaffe - chokolade

1195,-



RESTAURANT
MARISK

Restaurant Marisk

SNACKS

Aperitif - 3 slags snack 155,-

3 slags snack 95,-

Saltede mandler 40,-

Sprøde kyllingechips med urte emulsion 50,-

FORRET

Bagt Kulmule 135,-

Rømmø rejebisque – Kål – Miso

Kammusling 145,-

Rødbede – Røget friskost – Dild

Stenbiderrogn 155,-

Sprød kartoffel – Musling – Purløg

HOVEDRET

Farseret Kylling 275,-

Ramsløg – Morkel sauce – Porre

Glaseret Kalvebryst 285,-

Rødvinsauce – Persille – Croutoner

Dagens Fisk 265,-

Kartoffelpuré – Muslingecreme – Kål

TILVALG

Pommes frites med hjemmelavet mayo 45,-

Grøn salat - vinaigrette - crouton 55,-



RESTAURANT
MARISK

Restaurant Marisk

BØRNEMENU

(under 12 år)

3-retters menu 225,-

Børneudgave af sæsonens menu

Kyllingenuggets 95,-

Pommes frites – grøntsagsstave - mayo

Fiskefilet 105,-

Pommes frites - grøntsagsstave - hjemmelavet remoulade

DESSERT

4 slags oste – hjemmelavet knækbrød - kompot 125,-

Månedens dessert 115,-

Hjemmelavet sødt til kaffen 45,-



RESTAURANT
MARISK