



MARSK RESTAURANT

MARSK OPLEVELSE

serveres til hele bordet

Velkomst og snacks, 3 serveringer, 3 glas vin, vand, kaffe og chokolade

725,-

Marsk menu

3-retters sæson menu 345,-

Krabbe og koldvandsrejer

Saltet Panna cotta med koldvandsrejer, krabbe, marineret urter, crouton og dildolie

*

Dansk kalvefilet

Pommes Anna, ristet selleripuré, persille, ragout sauce med svampe og kalvebrissel

*

Æblekompot

Bagt æblekompot, saltkaramel, estragon, sprøde nødder og creme Anglaise

3 glas vinmenu – 225,-

Snacks:

Aperitif og snacks 125,-

Hjemmelavet saltede mandler 35,-

Kalamata oliven i olivenolie og timian 35,-

Blå kartoffelchips med urtecreme 45,-



MARSK RESTAURANT

Lette serveringer/forretter:

Krabbe og koldvandsrejer 135,-

Saltet Panna cotta med Koldvandsrejer, krabbe, marineret urter, crouton, og dildolie

Koldrøget laks 135,-

Koldrøget laks med urtecreme, salat, crouton, friske urter og malt

Større serveringer/hovedretter:

Dansk kalvefilet 245,-

Pommes Anna, ristet selleripuré, persille, ragout sauce med svampe og kalvebrissel

Dagens fisk 235,-

Smørsauteret porre og kål, blomkåls pure, creme muslingsauce og urter

Glaseret BBQ-gris 225,-

BBQ-gris, sauterede majs med estragon, vinaigrette, romaine salat og pommes frites

Tilbehør:

Pommes frites 35,-

Grøn salat med vinaigrette og ristede nødder 35,-

Hjemmelavet mayonnaise (alm., persille, chili) 15,-



MARSK RESTAURANT

Børnemenü (under 12 år)

Børneburger med pommes frites og grøntsagsstave 85,-

Børne Fish and Chips med grøntsagsstave 65,-

Hjemmelavet kyllingenuggets med pommes frites og grøntsagsstave 65,-

2 kugler is fra ishuset 34,-

Dessert, ost og kage

3 slags Arla unika oste fra danske mejerier med sprødt og sødt 95,-

Bagt æblekompot, saltkaramel, estragon, sprøde nødder og creme Anglaise 85,-

2 slags hjemmelavet chokolade til kaffen 35,-

Tårnet 65,-

Medaljekage med flødeskum, hindbærmarmelade, kagecreme og chokolade

Brødtort 65,-

Sønderjysk rugbrødsdragkage med flødeskum og solbær kompot