

## KAFFE

- Espresso 26
- Ekstra shot 11
- Americano 37
- Cappuccino 46
- Café Latte 49
- Hot Chocolate 46
- Irish Coffee 98
- Lumumba 98

## TE

- Perch's Te 40
- Spørg tjeneren om udvalget

## Petite Four

68

HUSK VENLIGST AT  
UNDERSKRIVE DIN REGNING  
INDEN DU  
FORLADER RESTAURANTEN

  
Marientlyst

STRANDHOTEL SIDEN 1861



RESTAURANT  
MARIENLYST

## EN GOD START

### CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VIN

#### Crémant

90 / 445

#### André Clouet, Bouzy, Champagne

160 / 895

#### Botanicals (Alkoholfri)

60 / 295

## ØSTERS

4 stk. Fine Poésie østers –  
Grillet citron – Peberrodsfløde  
119

## CAVIAR

Rossini Black Label (10 gr.)  
Kartoffelblinis - Rygeostecreme  
198

## FORRETTER

**Jomfruhummer bisque**  
Jomfruhummer - Selleri - Æble - Bronzefennikel

**Skagenskinke**  
Karl Johan - Tørret æggeblomme -  
Kartoffelchips - Karse

**Grillet artiskok**  
Hummus - Græskar - Røgede mandler –  
Tomat consommé

## HOVEDRETTER

**Torsk**  
Blomkål - Kapers –  
Blanquette sauce – Løvstikke

**Kalvefilet**  
Glaseret rødbede - Grøn kål m/vinaigrette -  
Madeira sauce - Dild

**Polenta**  
Grøntsagsbouillon - Kejserhat –  
Vegansk ost - Krydderurter

**Tilkøb lækre italienske trøfler**  
85 pr. ret/gæst

## DESSERTER

**Bærtærte**  
Skovbær – Mazarin - Chokolademousse –  
vanilje is

**Gateau Marcel**  
Mørk chokolade - Pære coulis –  
Krystalliseret chokolade – Chokolade is

**Blommer i Madeira**  
Karamelliseret havregryn –  
Kaffesirup – karamel is

**Ost**  
Ravost - Friskost m/trøffel - Cumulublu -  
Blommer – Rugchips

**Spørg os om allergener**

## FORSLAG TIL VINMENU

**Rustenberg, Chardonnay**  
Stellenbosch, Sydafrika

**S.A. Prüm, Riesling,**  
Halbtrocken, Mosel

**Louro, Rafael Palacio**  
Valdeorras

**Faiveley, Bourgogne Blanc,**  
Frankrig

**Cocoon Zinfandel**  
Californien

**Solea Grillo Cantina Cellaro, Pinot Grigio**  
Sicilien

**Maury, Roussillon**  
Frankrig

**Fonseca LBV, Portvin**  
Portugal

**Pineau de Charentes**  
5 ans, Frankrig

**La Tunella, Pinot Grigio,**  
Friuli, Italien

## VINMENU

335

Vælg 1 glas til hver ret – specielt udvalgt  
af vores Sommelier