

# Marco Polo Menu

## Forret

### Ørred 🌀 Citron 🌀 Gulerod

Havørred med fermenteret citronpasta vinaigrette på gulerodsjus

### Hornfisk 🌀 Grønne Æbler 🌀 Skovsyre

Confiteret hornfisk med æbler i pres og sauce på skovsyre

### Brissel 🌀 Løg 🌀 Persille

Stegt kalvebrissel med løg i teksturer og persillepuré

## Vegetar eller mellemret

### Asparges 🌀 Ærter 🌀 Hollandaise

Syltede hvide asparges i ærtegranulat med "ægte sauce"

### Ris 🌀 Trøffel 🌀 Svampe

Risotto på grøntsagsjuice med ristede shiitake svampe, basilikumolie og trøffelsne

## Hovedret

### Pighvar 🌀 Aubergin 🌀 Ravioli

Pighvarfilet med brændt puré af aubergine og hjemmelavet ravioli

### Kalv 🌀 Unghane 🌀 Kartoffel

Ballotine af kalvefilet og brystkød af unghane med pommes croquette og sauce på marv

### Okse 🌀 Lam 🌀 Ramsløg

Saltet oksespidsbryst med glaseret lammetunge og sauce på ramsløg

## Dessert/Ost

### Comté 🌀 Malt 🌀 Orange

Bavarois på Comté og Fourme d'ambert med malt og parmesanchips  
Hertil røgede mandler og orangegele

### Lakrids 🌀 Hvid Chokolade 🌀 Amarena Kirsebær

Lakridsfromage overtrukket med hvid chokolade glaze, serveret med amarena kirsebærsirup

### Tomat 🌀 Laurbær 🌀 Æggehvide

Tomatgazpacho med karamelliseret crème fraîche, laurbærsorbet og sprøde æggehvider

3 retter DKK 400,-

4 retter DKK 450,-

Børn 0-11 år ½ pris

Spørg tjeneren for allergivenlig eller glutenfri mad

## Starter

### Trout 🌀 Lemon 🌀 Carrot

Sea trout served on carrot jus with a vinaigrette of fermented lemon paste

### Garfish 🌀 Green Apples 🌀 Sorrel

Confit of garfish served with layers of apple and a sorrel sauce

### Sweetbread 🌀 Onion 🌀 Parsley

Fried sweetbread with variation of onion and parsley purée

## Vegetarian or in between

### Asparagus 🌀 Peas 🌀 Hollandaise

Freshly pickled white asparagus in crushed dried peas served with sauce Hollandaise

### Rice 🌀 Truffle 🌀 Mushroom

Risotto based on vegetable juice and pan fried shiitake mushrooms, basil oil and truffle snow

## Main course

### Turbot 🌀 Eggplant 🌀 Ravioli

Loin of turbot served with burned purée of eggplant and homemade ravioli

### Veal 🌀 Cockerel 🌀 Potato

Ballotine of veal and cockerel served with pommes croquettes and veal jus with marrow

### Beef 🌀 Lamb 🌀 Wild Garlic

Salted beef brisket and glazed tongue of lamb served with wild garlic flavored sauce

## Dessert/Cheese

### Comté 🌀 Malt 🌀 Orange

Bavarois of Comté and Fourme d'Ambert served with malt and parmesan chips, smoked almonds and orange gel

### Liquorice 🌀 White Chocolate 🌀 Amarena Cherry

Liquorice mousse coated with a white chocolate glaze served with amarena cherry syrup

### Tomato 🌀 Bay leaf 🌀 Eggwhite

Tomato gazpacho with caramelized crème fraîche, bay leaf sorbet and crunchy egg whites

3 courses DKK 400,-

4 courses DKK 450,-

Children 0-11 years old, ½ price

Ask the waiter for allergy friendly or gluten-free food