

À la carte menu



Mandag - søndag kl. 18.00-22.00
Monday - Sunday 18.00-22.00

Verdens store sus på Marienlyst

10. juni 1860 spiste Kong Frederik VII og Kong Carl XV af Sverige frokost med Grevinde Danner i table d'hôte-salen på Marienlyst Slot – samtidig med, at de første dele af Hotel Marienlyst ved vandet var ved at blive taget i brug. Trods det ufærdige hotel – der senere skulle få Europas længste restaurant - havde Marienlyst allerede fået sit store gennembrud. Diplomater, rige englændere og tysk adel strømmede til. Konger og repræsentanter for Europas fyrstehuse var flittige gæster – selv den russiske zar og den store Sarah Bernhardt lod sig se i etablissementet. Det internationale jetsetliv rygtedes i Bredgadekvarteret i København, hvor man kunne høre folk spørge: ”Har De været på Marienlyst?”, hvortil man nærmest indigneret svarede: ”Ja, selvfølgelig”.

Naturlig andelever fra Selectos de Castilla

Farmen Selectos de Castilla er beliggende i Villamartin Campos nær Navasøen. Et område, som hvert år tager imod store grupper trækfugle, og hvor de vilde ænder stortrives.

Hos Selectos de Castilla fedes ænderne op gennem tre måneder i store indhegninger i det kastilianske landskab. Da ænderne kan bevæge sig frit omkring, bliver de mere atletiske, og leveren kan uden problemer vokse og blive stor.

To uger før slagtning håndfodres ænderne med ikke-genmanipulerede majs-korn. Ænderne skal altså selv sluge maden, når de bliver sultne. Både opfedning og slagtning finder sted på farmen, og ænderne slipper dermed for en stressende transport til slagtehuset. På denne måde respekteres bestræbelserne for ændernes bedste velbefindende. Disse ”glade ænder” giver os den bedste kvalitet råvarer - helt uden medicin og andre kemiske tilsætningsstoffer!

Forretter

Foie gras og andeterrin
Serveret med Brioche, portvinskogte frugter og
syltede perleløg.
145,-

*

Hjorte carpaccio
Med sennepscreme, frisésalat, tranebær
Västerbotten ost samt rugbrøds crouton.
125,-

*

Hummerbisque
Med urte- og hvidløgssauteret jomfruummer.
Serveret med Brie ost.
135,-

Hovedretter

Rosastegt andebryst

*Variation af honningbagte løg, cremet gulerødspuré og
pommes Anna.*

Dertil en kraftig portvinsauce.

215,-

*

Confiteret kuller

*Serveret med spidskål, æbler, pancetta og
urter vendt i Balsamico.*

Med kartoffelkompot og urteskum.

225,-

*

Leber steak

Flamberet beuf af oksemørbrad.

*Serveret med Cognac og Madagaskar pebersauce,
ristede skovsvampe og kartoffel terrin.*

240,-

Dessert

Espresso crème brûlée

Med hvid chokoladeis og frisk frugt.

95,-

*

Pecan tærte

Med figenis.

Serveret med vanillekogte frugter.

105,-

*

Ostetallerken

3 slags danske oste.

Serveret med hjemmelavet marmelade og pain d'epice

135,-

*

Marienlyst istallerken

Is og sorbet serveret med friske bær.

65,-

The wind of history at Marienlyst

On 10th June 1860 King Frederik VII and King Carl XV of Sweden sat down to lunch with Countess Danner in the table d'hôte room at Marienlyst Palace – just as the first part of the Hotel Marienlyst by the water was taken into use. Later the hotel would have Europe's longest restaurant, but although incomplete, the Marienlyst had already arrived in a big way. Diplomats, wealthy English people and German noblemen flocked to the place. Kings and representatives from Europe's royal houses were frequent guests – even the Russian Tsar and the great Sarah Bernhardt let themselves be seen in the establishment. Rumours about this high society spread as far as the Bredgade quarter of Copenhagen, where you could hear people ask, "Have you been to Marienlyst?" To which the almost indignant reply was, "Yes, of course!"

Starters

Foie gras and duck terrine

Served with brioche bread, fruits boiled in Port and pickled pearl onions.

145,-

Carpaccio of deer

With mustard crème, frisé lettuce, cranberries, Västerbotton cheese and rye bread croûtons.

125,-

Lobster bisque

With herb- and garlic sautéed langoustine.

Served with Brie cheese.

135,-

Main courses

Roasted breast of duck

Variation of honey-baked onions, creamy carrot purée and pommes Anna.

Served with a rich Port sauce.

215,-

Confitéd haddock

Served with cabbage, apples, pancetta and herbs tossed in Balsamico.

With potato compote and herb foam.

225,-

Pepper steak

Flambéed beuf of beef tenderloin.

Served with Cognac and Madascar pepper sauce, roasted mushrooms and potato terrine.

240,-

Desserts

Espresso crème brûlée

With white chocolate icecream and fresh fruit.

95,-

Decan pie

With fig icecream.

Served with vanilla-boiled fruits.

105,-

Cheese platter

Three kinds of Danish cheeses. Served with home-made jam and pain d'epice.

135,-

Marienlyst icecream platter

Icecream and sorbet served with fresh berries.

65,-

