

À la carte menu



Mandag - lørdag kl. 18.00-22.00
Monday - Saturday 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
Fra fritgående spansk and.
Med figenmarmelade & smørstegt brioche.
145,-

Jordskokkesuppe
Serveres med syltede rødfrugter & ristet pancetta.
115,-

Langtidsbagt vesterhavstorsk
Med rødbeder, Maltcrumbles,
lakserogn & brunet kaperssmør.
125,-

Hovedretter

Stegt forel

*Med kartoffelpuré mire poix, muslingeskum,
svampe & rodfrugter.*

230,-

Oksefilet

*Med bønnenragout, bacon, crutons,
romana salat "Cæsar style" & sauce Bearnaise.*

195,-

Gog au vin

*Tilberedt af unghane, bacon, løg, svampe & rødvin.
Serveres med stegt mandelkartoffel.*

145,-

Lammekrone

*Med ratatouille, kartoffel blanquet, croquette med fetaost
og timian, Gremolata, konfiteret romantica
tomat & portvinsauce.*

215,-

Dessert

Crème brûlée

Med rommarinerede frugter.

95,-

Variation af citrus

125,-

Chokoladesuppe

Nougatsorbet, Toffee & ristede peanuts

115,-

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

From free range ducks

With fig marmelade & butter-fried brioche.

145,-

Soup of Jerusalem artichoke

With pickled root vegetables & fried pancetta.

115,-

Long-term baked North Sea haddock

With beetroots, Maltcrumbles, salmon roe and melted capers butter.

125,-

Main courses

Fried trout

With potato purée mire poix, mussel foam, mushrooms & root vegetables.

230,-

Fillet of beef

With bean ragout, bacon, crutons, romana salad "Cesar style" & sauce Bearnaise.

195,-

Cog au vin

Made from young rooster, onions, mushrooms & red wine. Served with fried almond potato.

145,-

Lamb rack

With potato au gratin, mushrooms boiled in cream, thyme stock and citrus-glazed root vegetables.

215,-

Desserts

Crème brûlée

With rum-marinated fruits.

95,-

Variation of citrus

125,-

Chocolate soup

Nougat sorbet, Coffee & fried peanuts.

115,-

