

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

Hummersuppe

Med fyld af skaldyr og toppet med creme fraiche.

145,-

*

Foie gras med syltet Granny Smith æble

Serveret med granatæble vinaigrette,

brioche og portvinsgelé.

162,-

*

Rosastegt andebryst

Serveret med gedeost, æblechutney, ristede nødder og

jordskokkecreme.

148,-

Spørg efter Dagens Hjertemenu hos din tjener

Hovedretter

Flamberet oksetournedos

*Serveret med pebersauce, portvinsglace, variation af svampe
samt gulerodspuré og kartoffeltimbale.*

265,-

*

Lammeskank

*Serveret med bønnesauté, confiteret tomat, kartoffelkompot
og lammesky.*

215,-

*

Hartaske

*Serveret med krebseskum, dildsauterede krebshaler, spidskål,
bacon, urter, citronmarineret artiskok og kartofler.*

235,-

Spørg efter Dagens Hjertemenu hos din tjener

Dessert

Vanillepocheret pære

*Serveret med mandelchips og karamelliseret
chokolademousse.*

75,-

*

Crème brûlée

Serveret med friske bær og hindbærsorbet.

85,-

*

Variation af Marienlyst sorbet & is

Serveret med bær.

75,-

*

Ostetallerken

Variation af oste serveret med afstemt tilbehør.

135,-

*

Spørg efter Dagens Hjertemenu hos din tjener

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

Lobster soup

With shellfish and topped with sour cream.

145,-

Foie gras with candied Granny Smith apple.

Served with pomegranate vinaigrette, brioche and port wine jelly.

162,-

Roasted duck breast

With goat cheese, apple chutney, toasted nuts and Jerusalem artichoke cream

148,-

Main courses

Flambéed beef tournedos

With pepper sauce, port wine glaze, variety of mushrooms, carrot puree and potato timbale.

265,-

Shank of lamb

With bean sauté, confite tomato, potato and lamb jus.

215,-

Monkfish

With crayfish foam, dill sautéed crayfish tails, cabbage, bacon, herbs, lemon marinated artichokes and potatoes.

235,-

Desserts

Vanilla poached pear

With almond chips and caramel chocolate mousse

75,-

Crème brûlée

With fresh berries and raspberry sorbet.

85,-

Variation of Marienlyst sorbets and ice creams

Served with berries.

75,-

Cheese platter

Variation of cheeses with garnish

135,-

Ask your waiter for today's health-care menu

