

1861

*“Sæsonens bedste råvarer
og ærligt håndværk”*

*“Den som aldrig lever nu -
lever aldrig....
Hvad gør du ?”
Piet Hein*


Marienlyst

STRANDHOTEL SIDEN 1861

À LA CARTE

SNACKS

PARSLEY ROOT CROQUETTES 45
Lemon - Thyme

THE TIN 45
Smoked Whitefish Roe - Pumpkin -
Rice Paper - Pumpkin Seeds

GILLARDEAU OYSTERS AU NATUREL 65 each
Mignonette - Lemon

ROSSINI BLACK LABEL CAVIAR 10gr. 265
Crème Fraîche - Shallots - Blinis

COLD SMOKED SALMON 85
From Royal Nyborg Smokehouse - Lemon - Olive oil

VENISON CARPACCIO 95
Truffle - Pumpkin

MIDSIZE DISHES

CHANTERELLE TOAST 175
Smoked "Vesterhavs" cheese

CRAB 175
Jerusalem Artichokes - Walnuts - Pears -
Sour cream - Dill

PIKE-PERCH 165
Turbot Fumé - Fennel - Kale - Cauliflower

FULL SIZE DISHES

Our main courses are served
with seasonal sides

TOURNEDOS ROSSINI 495
FoieGood - Truffle sauce - Crouton

WHOLE ROASTED TURBOT 395
Brown butter sauce - Capers - Lovage

DESSERTS

THE TART 145
Nougat & Blackberries - Lemon Sorbet

WHITE CHOCOLATE ICE CREAM 165
Apple - Calvados - Caramel - Oats

CHEESE WAGON 3pcs 175 / 5pcs 205
In collaboration with Lynhjem, Helsingør.
Seasonal garnishes - Crackers

Upgrades

Rossini Black Label Caviar 125

Freshly Grated Truffle 115

5-COURSE MENU

SNACKS

Porcini Butter - Manitoba Bread
Whitefish Roe - Pumpkin - Rice Paper
Parsley Root Croquettes - Lemon - Thyme

CRAB

Jerusalem Artichokes
Walnuts
Pears
Cream
Dill

PIKE-PERCH

Turbot Fumé
Fennel
Kale
Cauliflower

VEAL TENDERLOIN

Chestnuts
Celeriac
Beech Mushrooms
Cognac Sauce

WHITE CHOCOLATE ICE CREAM

Apple
Calvados
Caramel
Oats
625

WINE MENU

“The Good”

Crab: 2023 Alvarinho Moncao
E Melgaco, Pardal, Quinta de Santiago,
Portugal
Pike-Perch: 2022 Mas Amiel,
Nature, Blanc, France
Veal: 2023 Chateauf-neuf-du-Pape,
Le Blason Du Prince, Rhone
Ice cream: 2022 Coteaux du Layon,
Domaine Chupin, Loire

595

“The Luxurious”

Crab: 2023 Grüner Veltliner, Federspiel
Aus den Gärten, Nikolaihof, Austria
Pike-Perch: 2018 Abeille de Fieuzal,
Blanc, Bordeaux
Veal: 2021 Barolo, Grimaldi, Novello,
Piemonte, Italy
Ice cream: 2021 Grüner Veltliner Eiswein,
Weingut Nigl, Austria

895

“The Extravagant”

Crab: 2022 Chablis, 1. Cru, Les Vaillons,
Billaud Simon
Pike-Perch: 2022 Codulet de Beaucastel,
Rhone
Veal: 2021 Rosso di Montalcino,
Biondi Santi, Tuscany
Ice cream: 2023 Tokaji Late Harvest,
Oremus, Hungary

1295

PRE-DINNER DRINKS

Cremant de Limoux/Alsace95
Carte Blanche, Bernard Remy, Champagne140
G/T a la 1861125

“Ølmenu // Beer menu”

Mikkeler, Rice lager
Brooklyn, Stonewall inn, Session IPA
Grimbergen, Double ambrée
195

“Alkoholfri // non-alcoholic”

Rebæl Stikkelsbær
Riesling, Goldatzel Rheingau
Rebæl Kirsebær
Chardonnay Juice, Alain Milliat
395

5 RETTERS MENU

SNACKS

Karl Johan smør - Manitoba brød
Heltrogn - Græskar - Sprødt
Persillerod krokerter - Citron - Timian

KRABBE

Jordskokker
Valnødder
Pærer
Syrnet fløde
Dild

SANDART

Fiskefumé
Fennikel
Grønkål
Blomkål

KALVEMØRBRAD

Kastanjer
Selleri
Bøgehatte
Cognac sauce

HVID CHOKOLADEIS

Æble
Calvados
Karamel
Havre

625

VIN MENU

“Den gode”

Krabbe: 2023 Alvarinho Moncao
E Melgaco, Pardal, Quinta de Santiago,
Portugal
Sandart: 2022 Mas Amiel,
Nature, Blanc, Frankrig
Kalv: 2023 Chateaufneuf-du-Pape,
Le Blason Du Prince, Rhone
Is: 2022 Coteaux du Layon,
Domaine Chupin, Loire

595

“Den luksuriøse”

Krabbe: 2023 Grüner Veltliner, Federspiel
Aus den Gärten, Nikolaihof, Østrig
Sandart: 2018 Abeille de Fieuzal, Blanc,
Bordeaux
Kalv: 2021 Barolo, Grimaldi, Novello,
Piemonte, Italien
Is: 2021 Grüner Veltliner Eiswein,
Weingut Nigl, Østrig

895

“Den ekstravagante”

Krabbe:2022 Chablis, 1. Cru,
Les Vaillons, Billaud Simon
Sandart: 2022 Codulet de Beaucastel,
Rhone
Kalv: 2021 Rosso di Montalcino,
Biondi Santi, Toscana
Is: 2023 Tokaji Late Harvest, Oremus,
Ungarn

1295

A LA CARTE

SNACKS

PERSILLEROD KROKETTER 45
Citron - Timian

DÅSEN 45
Heltrogn - Græskar - Sprødt

GILLARDEAU ØSTERS AU NATUREL pr. stk 65
Mignonette - Citron - Syltede skalotteløg

ROSSINI CAVIAR BLACK LABEL 10 gram 265
Creme fraiche - Skalotteløg - Blinis

KOLDRØGET LAKS 85
Fra Royal Nyborg Smokehouse - Citron - Olivenolie

VILDT CARPACCIO 95
Trøffel - Græskar

MINDRE RETTER

KANTAREL TOAST 175
Røget Vesterhavssost

KRABBE 175
Jordskokker - Valnødder - Pærer - Syrnet fløde - Dild

SANDART 165
Fiskefumé - Fennikel - Grønkål - Blomkål

STØRRE RETTER

Vores hovedretter
serveres med sæsonens side-order

TOURNEDOS ROSSINI 495
FoieGood - Trøffel sauce - Crouton

HELSTEGT PIGHVAR 395
Brunet smørsauce - Kapers - Løgstikke

DESSERTER

TÆRTEN 145
Nougat & Brombær - Citron sorbe

HVID CHOKOLADEIS 165
Æble - Calvados - Karamel - Havre

OST FRA VOGNEN 3stk 175 / 5stk 205
I samarbejde med Lynhjem i Helsingør.
Sæsonens tilbehør - Kiks

Opgradering

Rossini Black label kaviar 125
Friskrevet trøffel 115

Spørg os om allergener / Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms