MENU
HOTEL MARSELIS

Sæson menu
Skal vælges af hele bordet

Græskarsuppe
Sprøde kerner - olie - creme fraiche 48 %

Kylling balloutine
Gulerødder i variation - løg - hønsesky med gulerod

Creme Brulée
Hvid chokolade -sorbet

475

Snacks

Sour cream & onien chips med dip	**35**
Puffede flæskesvær med piment d´espelette	**25**
Røgede mandler & grønne oliven	**35**
Udvalg af charcuteri fra Troldgården Serveret med persillepesto og brød	**125**

Forret

GRÆSKAR SUPPPE (V) **125**
Sprøde kerner - chiliolie - Creme fraiche 48%

ARANCINI (V) **135**
Feta creme - hvidløg - basilikumolie - grillet og syltet peberfrugt

RØGET LAKS **165**
Kold røget laks - rygeostecreme - rugbrøds crumble

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

Hovedret

KYLLING BALLOUTINE **285**
Gulerødder i variation - karameliserede løg - hønsesky med gulerod

BRAISSERET SVINEKÆBER **285**
Kål i variation - tyttebær - perleløg - skysauce

SALTBAGT SELLERI (V) **265**
Kål - tærte med efterårsgrønt - Granobloise

STEGT HVID FISK **285**
Græskarpuré - porre - tærte med efterårsgrønt - fennikel - fiskefumé med urteolie

GRASS FEED RIB-EYE 250 G. **395**
Sauce au poivre - salat

ALLE HOVEDRETTER SERVERES MED KNUSTE KARTOFLER

MARSELIS´ BURGER **245**
Okse Burger 200g. - havarti - bacon/løgmarmelade - pickles - burgerdressing
Samt pommes frites med mayo
Kan bestilles som vegetarisk

Dessert

CHEESECAKE **125**
Hengemte jordbær- chokolade - vaniljekrans crumble med brunet smør

CREME BRULÉE **125**
Hvid chokolade - sorbet

3 UNIKA OSTE **145**
Serveret med knækbrød og kompot

MENU

HOTEL MARSELIS

Børnemenu

BØRNEBURGER — 125

Sprød kylling
Friske grøntsager & pommes frites

PANERET FRISK FISK — 125

Friske grøntsager & pommes frites

KYLLINGENUGGETS — 125

Friske grøntsager & pommes frites

POMMES FRITES — 35

Vælg mellem ketchup, remoulade og mayonnaise

Drikkevarer

SODAVAND 0,25L — 45

Cola, Cola Zero, Schweppes Lemon, Sprite, Squash appelsin, Egekilde & Egekilde m/citrus

SAFT — 55

Hyldeblomst/Rabarber/Solbær

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI

Hindbær-/Rabarber-/Appelsinbrus — 65

Wildflower I.P.A 33cl. — 85

FADØL 40CL

Carlsberg Pilsner	65
Tuborg Classic	65
Kronenbourg blanc	75
Stonewall IPA	75
Herslev hvedeøl	75
Ale no 16	75
Skands "Blå Chimpanse"	75

Filtreret vand med/uden brus ad libitum **25** per person

ÅBNINGSTIDER

A la carte køkken:
Mandag - Lørdag fra kl. 18:00 - 21:00
Bar: Mandag - Lørdag fra kl. 15:00 - 23:00
OBS: Vi tager forbehold for ændringer i åbningstiderne.

HOTEL MARSELIS AARHUS

Strandvejen 25, 8000 Aarhus C
+45 86 14 44 11

www.hotelmarselis.com