
MENU

HOTEL MARSELIS

Sæson menu

Skal vælges af hele bordet

Jomfruhummer

Bisque - grønlø - creme fraiche 48 %

Kylling balloutine

Gulerødder i variation - nye løg - hønsesky med gulerod og løgkarse

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 Troldegården Serveret med persillepesto og brød **125**

Forret

JOMFRUHUMMER **165**

Bisque - grøn olie - Creme fraiche 48%

ARANCINI (V) **135**

Feta creme - hvidløg - basilikumolie - grillet og syltet peberfrugt

BRUSCHETTA (V) **125**

Brændte ferskner - friskost - syltet sennepskorn - revet valnød

tilkøb Lardo fra Troldegården + 25,-

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

Hovedret

KYLLING BALLOUTINE **285**

Gulerødder i variation - nye løg - hønsesky med gulerod og løgkarse

SVINEBRYST

Brændte løg - bladbeder - brombær - brombær demi glace **285**

GLASKÅL (V)

Sølvbeder - tærte med sommergrønt - Beurre blanc sauce **265**

STEGT HVID FISK

Ærte puré - porre - tærte med ærter/radise/asparagus - fiskefumé med urteolie **285**

GRASS FEED RIB-EYE 250 G. **395**

Sauce au poivre - salat

ALLE HOVEDRETTER SERVERES MED NYE DANSKE 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

Børnemenü

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, Ramløsa & Ramløsa m/ citrus

SAFT 55

Hyldeblomst/Rabarber/Solbær

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 65

Hindbær-/Rabarber-/Appelsinbrus

Wildflower I.P.A 33cl. 85

FADØL 40CL 65

Carlsberg Pilsner

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