



# Godt med salt til og alle de andre

**Moderne dansk mad uden dogmer - og med plads til alle, hotelgæster og andre. Salt Restaurant i Admiral Hotel, der i øvrigt ikke betragter sig selv som**

*Tekst og fotos:  
Mikkel Bækgaard*

Hotelrestauranter? Det er sådan noget med clubsandwich, en kedelig risotto og en obligatorisk burger i et internationalt køkken, der ikke skræmmer nogen væk, men som heller ingen personlighed har. Og i øvrigt kun forbeholdt hotellets gæster. Er det ikke?

Sådan er det bestemt ikke på Salt Restaurant i Admiral Hotel tæt ved Skuespilhuset og Amalienborg. Her byder det gamle pakhuis, som nu er hotel lige ud til havnen, på en restaurant - men det er langt fra nogen kedelig og traditionel hotelrestaurant, mener hotellets køkkenchef selv:

“Jeg plejer at sige, at vi er en restaurant i et hotel, mere end at vi er en hotelrestaurant. Jeg tror, at omkring halvdelen af vores gæster kommer udefra og altså ikke bor på hotellet”, fortæller Rasmus Møller

Nielsen, køkkenchef for Salt Restaurant.

Her er i stedet plads til alle, der gerne vil nyde et godt måltid mad - og det gælder for hotelgæster, for de mange forretningsfolk der kommer her og for de mange andre gæster, der kigger indenfor.

“Vi har jo en rigtig god beliggenhed lige ved vandet og tæt på byen. Derfor kommer der mange - både turister og lokale - om sommeren og nyder vores udeservering ved vandet. Og vi ligger jo også tæt på de mange store virksomheder i Frederiksstaden, så der kommer naturligt også mange forretningsfolk her”, forklarer han.

Men også børn og børnefamilier ser de mange af - for her er der plads og rummelighed nok til, at man sagtens kan tage ungerne med og give dem en rigtig restaurantoplevelse.

“Som restaurant i et hotel skal vi kunne rumme rigtig

mange forskellige målgrupper - fra forretningsmanden der bor på hotellet og lige skal have en hurtig gang aftensmad, til dem der gerne vil sidde en hel aften og nyde mange retter. Derfor har vi både en masse små retter på kortet og nogle store solide retter - så er der noget for alle”, siger Rasmus Møller Nielsen.

**Moderne udgave af hjerter i flødesovs**

Og kigger man på menukortet, er der da også langt til de karakterløse, internationale klassikere, der kendetegner mange hotelrestauranter. I stedet er der

ægte nordisk kokkekunst på kortet med smukke serveringer, lavet af gode råvarer - men uden at det hele bliver dogmatisk og nynordisk.

“Jeg vil kalde vores køkken moderne dansk. Men egentlig laver vi bare den mad, vi gerne vil, uden at skele så meget til om det er rent nordisk, eller hvad det nu er. Vi følger selvfølgelig sæsonerne og prøver at give gæsterne det, de gerne vil have - men gerne på en anderledes måde”, siger køkkenchefen, der blandt andet serverer en moderne udgave af hjerter i flødesauce med andehjerter i stedet

## **Salt Restaurant**

I stueetagen på Admiral Hotel, et ombygget pakhuis på havnen, tæt ved Skuespilhuset og Amalienborg ligger Salt Restaurant. Den er restaurant for hotellets 366 værelser, men samtidig åben for alle. Restauranten serverer moderne dansk mad i smukke serveringer og med masser af smag. [www.saltrestaurant.dk](http://www.saltrestaurant.dk)







# admiralen

er såvel som udefrakommende. Det er konceptet for en klassisk hotelrestaurant.

for svinehjerter på tallerkerne - og hvor flødesaucen har en helt anden elegance - og det hele får et fint syrligt modspil af dejlige røde tyttebær.

Og på Salt Restaurant er den klassiske risotto ligeledes erstattet af risotto, en ris-lignende pastatype, der er rørt op med cremet jordskokkepure og med små sprøde og friske pift fra blandt andet æbler og hasselnødder. Det giver igen et skønt twist til noget ellers velkendt.

## Stort og stabilt hold

Rasmus Møller Nielsen er i øvrigt noget så sjældent som en kok på den københavnske restaurantscene, der har arbejdet samme sted de sidste 15 år - lige siden Salt åbnede i 2003. Det har givet ham en unik mulighed for at præge hotellets køkken gennem alle årene og samtidig blive skarpere og skarpere på den mad stil, som han gerne vil servere

for gæsterne.

“Jeg kan se, at vi er blevet bedre og bedre til at fokusere vores retter og til at smide det overflødige væk. Vi har de sidste femten år oplevet en kæmpe udvikling på madscenen i København, som vi selvfølgelig har taget til os og ladet os påvirke af. Men vi har samtidig haft en meget stabil stab, hvor folk ikke skifter job hver tredje måned - det har givet os virkelig gode muligheder for at finde vores egen særlige stil”, siger Rasmus Møller Nielsen, der i sit køkken har intet mindre end et 40 mand stort hold omkring sig.

“Vi skal jo lave mad til mange forskellige typer mennesker og målgrupper hver dag. Vi har i restauranten ansvaret for alle måltiderne, der bliver serveret her på hotellet. Det gælder fx a la carte i restauranten, morgenmad, frokost, selskaber, konferencer og roomservice - så vi har nok

at se til, når vi skal gøre alle glade”, fortsætter han.

## Stiller også op til events

Men selvom Rasmus Møller Nielsen og hans stab har nok at se til i det daglige, stiller Salt Restaurant også ofte op til særarrangementer og events på den københavnske madscene. Således har hotellet budt på muslingeture rundt på hotellet, opskrifter til østerskøgebooger og deltagelse i særlige konkurrencer hvert år under Copenhagen Cooking.

“Det er vigtigt for os nogle gange at få et afbræk fra dagligdagen og vise, hvad vi kan på andre måder. Det tror jeg, både er vigtigt for os selv og gæsterne, som kan opdage os på den måde. For når man har ligget her i 15 år, er det jo ikke sådan en restaurant, der trækker overskrifter i madbladene og bliver anmeldt hver anden dag”, siger han med et smil.

