

SALT

RESTAURANT

Fra kl. 17.30
Køkkenet lukker kl. 22.00

A LA CARTE

FORRETTER

HVIDE ASPARGES A LA BARIGOULE | 185

"Rømø rejer", pink grape reduktion og sprøde flæskesvær

FRIKASSÉ AF MORKLER | 200

Sherry, grønne asparges og sprød kiks på gruyère

SALTET HELLEFLYNDER | 185

Pomelo, grøn chili og sauce på kvædede og lime

RÅ OKSE | 195

Nye ærter, ristet sesam og jomfruhummer consommé

HOVEDRETTER

CRÈPINETTE AF DANSK LAMMEKØLLE | 350

Provencalsk courgette, ramsløg og lamme jus

HAVTASKE STEGT PÅ BEN | 365

Aspargesbroccoli, pancetta og Sauce Matelot

STEGT TORSK | 335

Tartelet med forårsfrikassé og Sauce Blanquette med dashi

STEGT POUSSIN | 355

Nye gulenødder, grillet agurk og løvstikke hollandaise

OST & DESSERTER

PISTACIE ISBAR | 155

Mørk Manjari chokolade, verbena og stjerneanis

ESTRAGON PARFAIT | 130

Hvid chokolade, bagte rabarber og rabarber consommé

BERGAMOTTE SORBET | 145

Luftig Creme Anglaise, muskatnød og bourbonsirup

UDVALG AF 3 SLAGS EUROPÆISKE OSTE | 145

SNACKS

GOLD CAVIAR 30 G | 550

Ristet brioche, skalotteløg og 48% creme fraiche

GILLARDEAU ØSTERS | 150

3 stk., citron og rødløg i rødvinseddike

MENUER

Svært ved at vælge?

Lad Køkkenchefen tage beslutningen for dig.

3 RETTER | 545

3 retter menu inkl. vinmenu | 970

RÅ OKSE

Nye ærter, ristet sesam og jomfruhummer consommé

STEGT TORSK

Tartelet med forårsfrikassé og Sauce Blanquette med dashi

ESTRAGON PARFAIT

Hvid chokolade, bagte rabarber og rabarber consommé

4 RETTER | 695

4 retter menu inkl. vinmenu | 1245

RÅ OKSE

Nye ærter, ristet sesam og jomfruhummer consommé

HVIDE ASPARGES A LA BARIGOULE

"Rømø rejer", pink grape reduktion og sprøde flæskesvær

STEGT TORSK

Tartelet med forårsfrikassé og Sauce Blanquette med dashi

ESTRAGON PARFAIT

Hvid chokolade, bagte rabarber og rabarber consommé