

# SALT

## RESTAURANT

Fra kl. 17.30  
Køkkenet lukker kl. 22.00

## A LA CARTE

### FORRETTER

#### SKINDSTEGT MAKREL | 165

Med slikporre og hjertemuslinger

#### JOMFRUHUMMER | 200

Med hestebønner, gulerødder  
og safran sauce

#### TORTELLINI | 210

Pommes aligot, Karl Johan svampe  
og Vesterhavsost

### HOVEDRETTER

#### FARSERET VAGTEL | 355

Med kål, spinat og sherry

#### BEEF WELLINGTON

#### 1 PERSON 475 / 2 PERSONER 850

Serveret med trøffel sauce,  
pommes gaufrettes og bitter salat

### OST & DESSERTER

#### TRIFILI | 125

På Rhein Claude blomme og gedemælk

#### GRAND MARNIER SOUFLÉ | 155

Med blåbær is

#### UDVALG AF EUROPÆISKE OSTE | 155

Knækbrød og kompot

#### 3 STK. PETIT FOURS | 75

### SNACKS

#### GOLD CAVIAR 30 G | 650

Ristet brioche, rødløg og 48% crème fraîche

#### GILLARDEAU ØSTERS | 150

3 stk., citron og rødløg i rødvinseddike

#### SNACK UDVALG | 150

Krustade med kantarel og Karl Johan  
Frølårstoast med buket af urter  
Tærte med oksetatar og røget blåmuslingcreme

## TASTING MENU

### 6 RETTER | 750

#### 6 RETTER INKL. VINMENU 1 | 1500

#### 6 RETTER INKL. VINMENU 1 | 2250

#### 6 RETTER INKL. ALKOHOLFRI DRIKKEMENU | 1150

#### SALT SNACK UDVALG

Krustade med kantarel og Karl Johan  
Frølårstoast med buket af urter  
Tærte med oksetatar og røget blåmuslingcreme

#### SKINDSTEGT MAKREL

Med slikporre og hjertemuslinger

#### JOMFRUHUMMER

Med hestebønner, gulerødder  
og safran sauce

#### TORTELLINI

Med pommes aligot, Karl Johan svampe  
og Vesterhavsost

#### TOURTE

Med sauce mystique

#### FARSERET VAGTEL

Med kål, spinat og sherry

#### TRIFILI

På Rhein Claude blomme og gedemælk

*Petit four er inkluderet i menuen*

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms.

Gør venligst tjeneren opmærksom på eventuelle allergener. Vi kan ikke garantere for spor af nødder.