

SALT

RESTAURANT

Fra kl. 17.30
Køkkenet lukker kl. 22.00

A LA CARTE

SNACKS

GOLD CAVIAR 30 G | 650

Ristet brioche, rødløg og 48% crème fraîche

GILLARDEAU ØSTERS | 150

3 stk., citron og rødløg i rødvinssedike

FORRETTER

OKSE TATAR | 185

Hængemt grønt, modnet æggeblomme og purløg

DAMPET HELLEFLYNDER | 210

Lardo og sauce på østers og persille

STEGT JOMFRUHUMMER | 220

Syltet svampe, spinat og hummerbisque

HOVEDRETTER

STEGT GRÅAND | 360

Røget rødbeder, syltede solbær og sauce Marco Polo

STEGT TORSK | 355

Blomkål, glaserede courgetter og muslingesauce med safran og dild

BEEF WELLINGTON

1 PERSON 475 / 2 PERSONER 850

Serveret med rødvinssauce, pommes fondant og bitter salat

OST & DESSERTER

JORDSKOKKE PARFAIT | 125

Bergamotte og hasselnødde praliné

UDVALG AF EUROPÆISKE OSTE | 155

Knækbrød og kompot

MENUER

Svært ved at vælge?

Lad Køkkenchefen tage beslutningen for dig.

3 RETTER | 525

3 retter menu inkl. vinmenu 1 | 920

3 retter menu inkl. vinmenu 2 | 1190

3 retter menu inkl. alkoholfri drikke menu | 720

OKSE TATAR

Hængemt grønt, modnet æggeblomme og purløg

STEGT TORSK

Blomkål, glaserede courgetter og muslingesauce med safran og dild

JORDSKOKKEPARFAIT

Bergamotte og hasselnødde praliné

4 RETTER | 675

4 retter menu inkl. vinmenu 1 | 1185

4 retter menu inkl. vinmenu 2 | 1525

4 retter menu inkl. alkoholfri drikke menu | 935

OKSE TATAR

Hængemt grønt, modnet æggeblomme og purløg

STEGT JOMFRUHUMMER

Syltet svampe, spinat og hummerbisque

STEGT TORSK

Blomkål, glaserede courgetter og muslingesauce med safran og dild

JORDSKOKKEPARFAIT

Bergamotte og hasselnødde praliné

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms.

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