



Menukort 2019 maj – juli

Morgen og formiddag	Incl. moms
Udvalg af wienerbrød og croissanter	40,- kr.
Udvalg af økologiske morgenstykker og wienerbrød m/smør, ost og hjemmelavet marmelade	78,- kr.
Udvalg af økologiske morgenstykker, hjemmebagt rugbrød og croissanter m/ost, skinke og hjemmelavet marmelade. Ristet bacon, brunchpølser og røræg. Frisk frugtsalat, drænet yoghurt, müsli samt alm. appelsinjuice	170,- kr.
Frokost og aften	
SALT's Madpakke – Frokost til turen pakkes til hver gæst – stort, småt, sprødt & sødt	175,- kr.
Ruths kryddersild fra Christiansø, smilende æg, løg og kapers samt hjemmebagt rugbrød	125,- kr.
Rimmet kammusling, dild, agurk og grønne ærter samt hjemmebagt brød	125,- kr.
Klassisk lobescoves m/hjemmesyltede rødbeder, purløg og smør samt hjemmebagt rugbrød	185,- kr.
Stegt hane fra Gråsten, nye kartofler, grønne asparges og rabarber samt hjemmebagt brød	200,- kr.
Stegt kalvetyksteg blomkål, yuzu og hvid asparges samt hjemmebagt brød	210,- kr.
Udvalg af oste på bræt m/sødt og sprødt samt hjemmebagt brød	90,- kr.
Sukkersyltet rabarber, syrnnet fløde og knas	75,- kr.
Den lette buffet:	200,- kr.
<i>Nye grøntsager, cremet rygeost fra Gundestrup, Pure af kikærter, ristet sesam og koriander, Marinerede grønne ferskner, Sprødt brød m/persillepesto og ansjos, Udvalg af lufttørret charcuteri, Dagens ost m/sprødt og sødt, Bagt mandel-mazarin, Hjemmebagt brød og smør</i>	
Den klassiske buffet:	285,- kr.
<i>Ruths kryddersild fra Christiansø m/smilende æg, løg og kapers, Rimmet laks m/peberrodscreme og radise, Varmroget kulmule m/spidskål og saltet citron, Dampet sommerporre i vinaigrette m/æg, bakket bacon og kørvel, Lune frikadeller m/kartoffelsalat og purløg, Udvalg af oste m/sprødt og sødt, Salts chokoladebrud, Hjemmebagt rug- og hvidt brød</i>	
Smagen af sommer buffet:	325,- kr.
<i>Rimmet kammusling m/dild, agurk og grønne ærter, Hvid asparges m/kørvel og roget spæk, Sommerurter i salat m/mormordressing, hjertesalat og sprødt brød, Varmroget kulmule m/spidskål og saltet citron, Plukket oksetykkam m/nye løg og gremolata, Stegt hane fra Gråsten m/nye kartofler, grønne asparges og rabarber, Udvalg af oste m/sprødt og sødt, Sukkersyltet rabarber m/syrnnet fløde og knas, Hjemmebagt rug- og hvidt brød.</i>	
Småt, men godt	
Friskpresset appelsinjuice	45,- kr.
Udvalg af sandwiches – 3 slags pr. gæst.	75,- kr.
Mazarinkage m/marinerede sommerbær og crème fraîche	45,- kr.
Marinerede grønne ferskner	40,- kr.
Hjemmegjorte chokoladebrud	45,- kr.
Udkåret frisk frugt	35,- kr.
Nye grøntsager m/cremet rygeost fra Gundestrup	40,- kr.
3 slags salte snacks	45,- kr.
1 slags salte snacks f.eks. Ristede jordnødder i rød karry	25,- kr.

Alle retter er tilberedt af kokkene på Admiral Hotellets restaurant SALT
Bemærk venligst at der skal bestilles ens for hele selskabet og min. 15 v/Buffer'erne.
Meddel venligst ved bestilling om der er allergikere eller vegetarer blandt gæsterne.
Visse arrangementer kan betinge ekstra serveringspersonale.
Ret til ændringer forbeholdes (1.1.2019).