

CAFÉ SALT - AFTENKORT

Serveres i køkkenets åbningstid 17.30 - 20.00

Café Salt tallerken

- Lille rejecocktail med frisk melon og asparges
- Quich på salatbund m/aioli – krydret med urtesalt
- Varmrøget laks, hjemmelavet laksemousse – krydret med 4 pebersalt
- 2 slags oste m/nøddemix
- Brownie med saltkaramel og "små kys"

Hertil hjemmebagt brød & smør

235

Kylling Burger

m/grillet kartofler krydret m/pommesfrites salt

Kylling – stegt med kyllingesalt

På salatbund med syltede rødløg, tomat, gulerødder og bacon med hjemmelavet dressing og aioli

175

Pull Pork Burger

m/grillet kartofler krydret m/pommesfrites salt

Smurt med barbecue.

Med hjemmelavet coleslaw salat

Aioli til kartofler

175

Cæsarsalat m/kylling

Serveret på crisp salat med hjemmelavet dressing, ristede kerner, parmesan, tomat & crouton

Hertil hjemmebagt brød & smør.

168

Vegetartærte

Tærte med gulerødder og porre - krydret med rodfrugtsalt

Anrettes på crispsalat m/hjemmelavet sylterier, cherry tomater, fetaost og pesto.

Serveres m/hjemmebagt brød & smør.

149

Sandwich m/laksemousse

Serveres på vores hjemmebagte surdejsbrød smurt med mild sennepsmayo. Pyntet m/sylterier, salat, cherry tomater & saltmandler.

145

Sandwich m/kylling & bacon

Serveres på vores hjemmebagte surdejsbrød smurt med mild sennepsmayo. Pyntet m/bacon hjemmelavet karrydressing, sylterier, cherry tomater og salat.

138

Børnemenue – til børn under 12 år:

Pullpork burger m/grillet kartofler
88

Fylدت pandekage m/grillet kartofler
88

Dessert:

2 pandekager m/is
78

Hjemmelavet brownie m/is
85

Ønskes der glutenfrit brød, så kan det tilkøbes for 20 kr. pr. person.

Kryddersaltene i vores køkken er naturligvis fra Mariager Saltcenter – de forskellige varianter kan købes i butikken eller på vores hjemmeside

Det hjemmebagte brød er surdejsbrød.

Bed gerne om en bakke, hvis du ikke spiser op – så går maden ikke til spilde!

