



Herzlich Willkommen im SALIN

*Wir wünschen Ihnen einen außer-
gewöhnlichen, erlebnisreichen und
genussreichen Aufenthalt!*

APERITIFEMPFEHLUNG

Salin Royal

*Frisches Mark von schwarzen Johannisbeeren
aufgefüllt mit Prosecco*

0,15l

4,60€

Lillet Wild Berry

Lillet White mit Schweppes Russian Wild Berry

0,3l

5,20€

Andalö Spritz

*Schwedisches Trendgetränk aus Sanddorn,
Prosecco & Soda*

0,25l

4,60€

Aufstrich

Nuss - Butter/ Curry- Frischkäse (F,H)

pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

Zweierlei von der Ente^(N,K,E,F)

Geräucherte Entenbrustscheiben auf Selleriesalat

Entenleberpraline auf Brioche mit Apfel Chutney 12,90€

Rote Bete Carpaccio^(H,G,F)

mit gebratenem Ziegenkäse, aromatisiert mit Honig und Thymian 11,90€

Salin - Genusspalette^(F,E,H,K,B)

Geräucherte Entenbrustscheiben mit Selleriesalat

kleiner Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck, Rote Bete Suppe 12,90€

Salin- „Winter Salat“^(F,D,G)

Bunte Winter-Salate mit Pastrami vom Hirschrücken

und Joghurt-Preiselbeer Dip klein 11,90€/ groß 14,90 €

SUPPEN

Kohlrabicrème Suppe^(J,H)

mit Kräuter Crevetten 5,80€

Vegane Rote Bete -Apfelsuppe^(B)

mit Meerrettichschaum 5,40€

VEGETARISCH/ VEGAN

Vegane Bolognese^(B,K,F,E)

Dinkelnudeln mit Soja Bolognese und Stroh von gelber Bete 14,90€

Knödel Tris^(K,H,N)

von Spinat, Kürbis, Roter Bete, serviert auf Blattspinat

mit Schmortomaten, Parmesan und brauner Butter 15,90€

FISCHGERICHTE

Calameretti Pasta (A,K,H,N)

Frisch gebratene Calamaretti auf Sepia Nudeln mit Kirschtomaten, Petersilie und Knoblauch

16,90€

Saltimbocca vom St. Petersfisch (L,F,H)

in Serrano Schinken und Salbei gebraten auf roten Linsen mit Rieslingschaum

21,90€

FLEISCHGERICHTE

Gebratenes Maishendl (K,H)

auf getrüffeltem, cremiger Polenta mit Kohlrabi Gemüse

17,90€

Rinderroulade „Salin Style“ (D,F,E,H)

Scheiben vom Rinderfilet mit Senf, Zwiebeln, Speck und Essiggurken an Kartoffelpüree

23,90 €

Carré vom Duroc Schwein (K,N,H,F,E,D)

gebraten auf Pfefferkraut mit Spinatknödel und Dunkelbiersauce

19,90 €

Geschnetzeltes vom Wild (N,K,H,F,E,D)

mit hausgemachten Butterspätzle und Romanesco Gemüse

16,90 €

Salin – „Winter Burger“ (H,K,F)

Feinstes Rinderhack überbacken mit Emmentaler, Senf- Essiggurken-Zwiebel Ragout mit Räucherspeck & Pommes Frites

14,90 €

Für Kinder halten wir immer die „Klassiker“ bereit.

Zubereitungen von Vor- bzw. Hauptspeisen auf zwei Tellern werden mit € 2,00 verrechnet

Beilagen Änderungen werden mit € 1,00 verrechnet

SALIN BBQ

Châteaubriand im Ganzen gebraten f. 2 Personen € 49,90
(Mittelstück vom Rinderfilet ca. 400 g /Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

dazu Beilagen und Saucen nach Ihrer Wahl

Kohlrabi Gemüse ^(H)	4,00€	Blattspinat ^(H)	4,50€
Polenta ^(H,F)	4,50€	Kräuterbutter ^(F,H)	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Apfel Chutney ^(F)	2,50€
Romanesco Gemüse ^(H)	4,00€	Dunkelbiersauce ^(E,H,F,D)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladen Crème Brûlée^(G,H,N)
mit Orangen Pfeffer Sorbet 7,90€

Cookie and Cream^(N,M,G,K,H)
Knusprige Nusscookie mit Karamellcreme im Glas
und Haselnuss Eis 6,80€

Süßes Sushi^(N,K,H,C,B)
Maki von Kokos, Sashimi von Mango, Wan Tan von der Banane 9,20€

Süße Glaserl^(G,H,N)
Zartbitter Schokoladenmousse mit Birnenragout 3,20€
Heidelbeermousse mit Vanilleschaum 3,20€

Sorbets/Eis
Zwetschge, Cassis, Kokos, Birne, Orangen-Pfeffersorbet^(G) 3,00€

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick

(A) Weichtieren-Mollusken, (B) Soja, (C) Sesam, (D) Senf, (E) Sellerie, (F) Sulfite, (G) Schalenfrüchte,
(H) Milch, (I) Lupinen, (J) Krebstiere, (K) Gluten, (L) Fisch, (M) Erdnüsse, (N) Eier

Für detaillierte Info sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.