



Herzlich Willkommen im SALIN

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

APERITIFEMPFEHLUNG

Grüner Apfel Prosecco

Frisches Mark vom Apfel

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

Birnen-Pfeffer Butter/ Kräuter Frischkäse (H)

pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

- „à la minute“ Geräucherte Entenbrust^(F,H)*
*Dünne Scheiben von der Barbarie Ente mit Orangenholz geräuchert
auf Pastinaken Salat und Preiselbeer Espuma* 11,90€
- Kleiner Flammkuchen^(N,H,F,K)*
mit Frischkäse, Birnenspalten und dünnen Speckscheiben 8,90€
- Salin - Genusspalette^(F,H,F,K)*
*Geräucherte Entenbrustscheiben, kleiner Flammkuchen
mit Birne & Speck, kleine Kürbis Cremesuppe* 12,90€
- Salin- „Herbstmarkt-Salat“^(F)*
*bunter Salatteller mit eingelegten Hokaido Kürbis
und karamellisierten Kürbiskernen* klein 10,90 / groß 14,50€

SUPPEN

- Blumenkohlsuppe "Vegan"^(B,K)*
verfeinert mit weißen Trüffel Öl und Pumernickelschrot 5,60€
- Feine Kürbiscrème Suppe^(H)*
mit Kernölschaum und Kürbiskernen 5,40€

VEGETARISCH/ VEGAN

- Vegane „One Pot Pasta“^(K)*
*Nudeln mit Kürbis, Lauch, Waldpilzen, Tomaten, Zucchini
in kräftiger Gemüsebrühe gegart* 13,90€
- Dinkelkorn Risotto^(H)*
*mit gebratenen Radicchio, geschmorten Kirschtomaten
und Parmesan* 14,90€

FISCHGERICHTE

Zander in der Pumpnickel Kruste^(L,K,F)
auf Rahmkraut und kleinen Kartoffeln 19,90€

Miesmuscheln ^(A,F,K,H)
Frische Muscheln in pikantem Tomatensud
mit Knoblauchbrot 15,90€

FLEISCHGERICHTE

Knusprige Maishendlbrust^(H,K,N)
auf Lauch-Rahm Tagliarini mit Rote Bete Pesto 17,90 €

Gebratene Kalbsleber^(E)
auf Kartoffel-Selleriepüree mit Apfel Chutney und Balsamico Glace 17,90 €

Ragout vom heimischen Wild^(N,H,K,B,F)
mit hausgemachten Rote Bete Servietten-Knödel mit Kürbiskraut 16,90 €

Halbe Bauern Ente ^(F,E)
mit Aromaten gebraten, Blaukraut und Kartoffelknödel 18,50€

Salin – „Herbstmarkt“ Burger^(F,K,H)
Feinstes Rinderhack mit Kräutersaitlingen, Herbst Salaten,
Kürbis Chutney, überbacken mit Brie Käse & 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

Schmortomaten ^(H)	4,50€	Kürbiskraut ^(F)	3,50€
Kartoffel-Selleriepüree ^(E,H)	3,50€	Kräuterbutter ^(F,H)	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Kürbis Chutney ^(F)	2,50€
Kräutersaitlinge ^(H)	4,50€	Pfefferrahmsoße ^(D,E,H,F)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille^(H,N)
mit weißem Schokoladen - Lavendel Eis 7,90€

Gratinierte Waldbeeren ^(H,G,N,F)
mit Champagnerschaum überbacken und Tonkabohnen Eis 7,90€

Variation von der Zwetschge ^(H,N,K,F)
frisch gebackene Pavesen, Ragout und Sorbet mit Vanilleschaum 8,90€

Süße Glaserl^(G,H,N)
Zartbitter Schoko Mousse mit Cassis Schaum 3,20€
Weißes Schoko Mousse mit Apfelragout 3,20€

Sorbets/Eis
Zwetschge, Cassis, Kokos, Birne, w. Schokoladen-Lavendel Eis 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.