



Herzlich Willkommen im SALIN

Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!

APERITIFEMPFEHLUNG

Ferrari

*Fruchtmark von frischen Erdbeeren
aufgefüllt mit Prosecco*

0,15l

4,60€

Apfelcidre

Privatkellerei van Nahmen, Niederrhein (Alk 4%)

0,1l

3,00€

Salin Spritz

Monin Violette, Prosecco, Schuss Soda, Limette und Minze

0,25l

4,60€

Aufstrich

Oliven Butter / Kresse Frischkäse (H)

pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

Bayerisches Sushi (F,L,K)

Dinkelkornsushi mit Räucherforelle, Radieserlrelish und Meerrettich 11,90€

Tomaten-Brotsalat(F,H,N,K)

mit Büffelmozzarella und weißer Balsamico Vinaigrette 10,90€

Salin - Genusspalette(F,,N,K)

*Dinkelkornsushi mit Räucherforelle, kleiner Tomaten-Brotsalat
und Sauerampfer Suppe* 12,90€

Salin- „Frühlingsalat“ (F)

*bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen
und Erdbeeren* klein 9,90 / groß 13,90€

SUPPEN

Kalte Melonen-Chili Suppe(J)

von der Wassermelone mit gebratener Garnele 6,20€

Vegane Sauerampfer Suppe(B)

mit geräucherten Tofu Chips 5,40€

VEGETARISCH/ VEGAN

Gebratene Kartoffelgnocchi(F,H,K,N,I)

mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Bergkäsespäne
klein 11,90 / groß 14,90€

Vegane Pasta (B,I)

*mit veganer Sauce Bolognese, Zucchini Stroh
und kleinem Beilagen Salat* 15,90 €

FISCHGERICHTE

Oktopus Pasta_(K,L,N,H)

Tagliatelle mit gebratenen Oktopus, Knoblauch,
Tomaten, Rucola und Parmesan

16,90€

Gebratenes Zanderfilet _(H,L,F)

auf Dinkelkorn Risotto mit Löwenzahn und Serrano Schinken

19,90€

FLEISCHGERICHTE

Pfifferling-Kalbgeschnetzeltes_(H,K,N)

in Rahm mit Frühlingslauch und Spätzle

17,90 €

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten „Salin Style“ _(E,H,F,K)

mit Serrano Schinken- Zwiebel- Stroh auf Zuckerschoten
und Kartoffelgratin

18,90 €

Lammhüftsteak_(H,C,K)

mit Rosmarinkruste auf cremiger Polenta und Grillgemüse

18,90€

Maishendl_(B,C)

Gebratene Maishendlbrust auf lauwarmen
Glasnudel-Mango-Chili Salat

16,90 €

Salin – „Ländermatch“ Burger _(F,H,N,K)

Feinstes Rinderhack mit spanischer Salsiccia, Tomate
und Käse überbacken mit Aioli und eingelegter Aubergine

14,50 €

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

Grillgemüse (E,C)	4,50€	Kartoffelgratin (H)	4,00€
Gebratene Pfifferlinge	5,00€	Kräuterbutter(H)	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Chili-Mangochutney (C)	3,00€
Cremige Polenta(H)	3,50€	Pfefferrahmsoße (E,H,F)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème Brûlée (H,N)

von der Tahiti Vanille mit Erdbeersorbet 7,90€

Weißes Schokomousse Mango Törtchen (G,H,N)

mit Mango Füllung und Zitronen-Minze Sorbet 8,50€

Weißbier-Espresso Tiramisu (K,H,N,F)

Im Glas mit Löffelbiskuit, Mascarpone Crème und frischen Beeren 6,90€

Süße Glaser'l (H,N,G)

Kokosnussmousse – mit Ananasragout 3,50€

Erdbeer Mousse – mit Buttermilch-Limetten Schaum 3,20€

Sorbets

Mango, Kokos, Ananas, Erdbeer, Zitronen-Minze 2,70€

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.