



Herzlich Willkommen im SALIN

Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!

APERITIFEMPFEHLUNG

Marille Prosecco

*Fruchtmark von frischen Marillen
aufgefüllt mit Prosecco*

0,15l

4,60€

Apfelcidre

Privatkelterei van Nahmen, Niederrhein (Alk 4%)

0,1l

3,00€

Andalö Spritz

*Schwedisches Trendgetränk aus Sanddorn,
Prosecco & Soda*

0,25l

0,30l

4,60€

Aufstrich

Nuss Butter / Paprika Frischkäse (H)

pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

Zucchini Carpaccio (H,F)

Roh mariniert mit Tomatensorbet und Parmesan 9,90€

Lauwarmer Oktopus Salat (L,F)

auf Rucola Salat mit Tomatenragout 10,90€

Salin - Genusspalette (F,N,K)

Kleiner Oktopus Salat, Spieß von Huhn/Dattel/Speck
und Kräuter Suppe als Shot 12,90€

Salin- „Ceasar's“ Sommersalat“ (F,K,H,N)

bunter Salatteller mit gebratenen Hühnchen Streifen
und Knoblauchbrotcroutons klein 9,90 / groß 13,90€

SUPPEN

Andalusische Gazpacho Vegan (F,E)

Kalte Gemüsesuppe mit Knoblauch, Gurke, Paprika
Tomate, Sellerie 5,90€

Feines Kräuter Süsspchen (H,F)

mit Limetten Öl 4,90€

VEGETARISCH/ VEGAN

Safran Risotto (F,H)

mit gebratenen Pilzen, junger Lauch
und frischer Koriander klein 11,90 / groß 15,90€

Gefüllte Spitzpaprika Vegan (F)

mit Quinoa-Gemüse Füllung, Limetten, Minze
und pikanter Tomatenmarmelade 16,90 €

FISCHGERICHTE

*Pasta Vongole*_(K,L,N,H)

Tagliatelle mit Herzmuscheln, Knoblauch,
Tomaten und Petersilie

15,90€

*Paella „Salin Style“*_(J,H,L,F)

Safran-Gemüse Risotto mit Vongole, Scampi, Hühnchen

20,90€

FLEISCHGERICHTE

*Piccata vom Kalb*_(H,K,N)

auf Kräutertagliatelle mit Kirschtomaten

17,90 €

*Entrécôte vom Rind (ca. 200g)*_(H,F)

medium gebraten mit Ofenkartoffel, Knoblauchquark
und Coleslaw

21,00 €

*Lammhüftsteak*_(H,F)

mit Kartoffel-Bohnen-Speck Gröstl und Rosmarinjus

18,90€

*Knuspriges Perlhuhn Brust*_(E,H,F)

mit Süßkartoffelpüree, glasierter Staudensellerie
und leichter Zitronensauce

16,90 €

*Salin – „Griechenland“ Burger*_(H,N,K)

Feinstes Rinderhack mit geschmolzenen Zwiebeln,
Gurke, Tomaten, Halloumi Käse und Tzatziki

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

Château Briand 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€	Ofenkartoffel/ Quark (H)	3,50€
Gebratene Pilze	4,00€	Kräuterbutter(H)	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Chili-Mangochutney (C)	3,00€
Coleslaw(H,F)	3,50€	Pfefferrahmsoße (E,H,F)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Kokos Crème Brûlée (H,N)

mit Ananassorbet 7,90€

Schoko-Himbeere Milchschnitte (M,K,H,N)

auf Zartbitter Schokoladen Spiegel mit Himbeersorbet 8,50€

Salin „Cereal's" (K,H)

Mousse von griechischen Joghurt, Marillen Ragout, Müsli Crumble's 6,90€

Süße Glaser'l (H,M,N)

Marillen Mousse – mit Schokosahne 3,20€

Cappuccino Mousse – mit Vanille-Milchschaum 3,20€

Sorbets

Marille, Kokos, Ananas, Himbeere, Zitronen-Basilikum 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.