



Herzlich Willkommen im SALIN

Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!

APERITIFEMPFEHLUNG

Prune

Haugemachter Zwetschgensirup mit Tahiti Vanille

aufgefüllt mit Prosecco

0,15l

4,60€

Apfelcidre

Privatkelterei van Nahmen, Niederrhein (Alk 4%)

0,10l

3,00€

Andalö Spritz

Schwedisches Trendgetränk aus Sanddorn,

Prosecco & Soda

0,25l

0,30l

4,60€

Aufstrich

Brotzeitsalz Butter / Rote Bete Frischkäse (F,H)

pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse (G,H,K,F)

auf Feldsalat mit Trauben Chutney und Walnuss Brot 9,90€

Gelbe Bete Tatar (H,K,N,F)

mit Hirschschinken Crostinis und Preiselbeere Crème 10,90€

Salin - Genusspalette (H,K,N,F)

Kleiner Feldsalat mit Ziegenkäse Bruch, Hirschschinken Crostini

Kleine Consommé vom Schwarzfederhuhn 12,90€

Salin- „Herbstsalat“ (F,G)

bunter Salatteller mit eingelegten Kürbiswürfel

und karamellisierten Kürbiskernen klein 10,50 / groß 14,50€

SUPPEN

Consommé vom Schwarzfederhuhn (H,K,F,M)

mit Steinpilzravioli 5,20€

Vegane Kürbissuppe (B,F)

mit Kernöl verfeinert 4,90€

VEGETARISCH/ VEGAN

Rote Bete Tagliatelle (H,K,N)

mit Ziegenkäse Bruch und Salsa Verde klein 11,90 / groß 14,90€

Veganes Gemüse-Kürbis Curry (C,K,B)

auf Dinkelkornreis 15,90€

FISCHGERICHTE

Lachsforelle (L,F)

gebraten auf Belugalinsen und Orangen-Fenchelgemüse 16,90€

Gebratenes Renkenfilet (L,H,F)

*auf Thymiankraut mit kleinen Petersilienkartoffeln
und Crème fraiche* 18,90€

FLEISCHGERICHTE

Halbe Bauern Ente (H,K,D,E,F)

mit Aromaten knusprig gebraten, Kartoffelknödel und Blaukraut 17,90 €

Wildschweintrücker (D,H,K,F,E,N)

rosa gebraten auf Rahmwirsing mit Brezn-Servietten Knödel 19,90 €

Hirschragout (H,N,K,F,E,D)

mit Rote Bete Gnocchis, gebratener Rosenkohl und Preiselbeeren 17,90€

Tafelspitz vom Kalb (E)

*klassisch mit Bouillon Kartoffeln, Wurzelgemüse und
frisch geriebenen Meerrettich* 16,90 €

Salin – „Herbst Burger“ (H,N,K,F,M)

*Feinstes Rinderhack überbacken mit Camembert,
Schnittlauchcrème und Waldpilz-Speckragout & 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

Gebratener Rosenkohl ^(H)	3,50€	Rahmwirsing ^(H)	3,50€
Gebratene Pilze ^(F,H)	4,00€	Kräuterbutter ^(H)	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Trauben Chutney ^(F)	2,00€
Belugalinsen ^(H)	3,50€	Pfefferrahmsoße ^(E,H,F)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Lauwarmer Schoko-Haselnuss Brownie^(H,N,K,G)
mit Sauerrahm Crème und Himbeersorbet 8,90€

Schwarze Sesam Crème Brulée^(C,H,N,F)
mit marinierten Physalis 6,50€

Hausgemachtes Tonkabohnen Eis^(H,N,F,M)
mit eingelegten Zwetschgen 6,20€

Süße Glaser'l^(H,M,N,F)
Zartbitter Schokoladen Mousse – mit Birnen Ragout 3,50€
Zwetschgenmousse – mit Müsli-Crumble 3,50€

Sorbets/Eis
Marille, Kokos, Zwetschge, Himbeere, Heidelbeere 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.