



Herzlich Willkommen im SALIN

Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!

APERITIFEMPFEHLUNG

Salin Kir Royal

*Frisches Mark von der schwarzen Johannisbeere
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

4,60€

Aufstrich

Maronenbutter & Pistazien Frischkäse (G,H)

pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

Gebratene Wachtel (G,F)

Wachtelbrüste gebraten & Keulen gebacken
auf roten Linsen Salat mit Balsamico Creme

13,90€

Forellen Tatar (L,N,F)

mit Orangenpfeffer Mayonnaise und Rettich Salat

11,90€

Salin - Genusspalette (H,B,L,D,F,K)

Gebeizter Lachs mit Senf-Schmand, kleiner Rettich Salat
Kleine Blumenkohlsuppe als Shot

12,90€

Salin- „Wintersalat“ (L,F,D)

bunter Wintersalatteller mit hausgebeizten Lachscheiben
Estragon- Senf – Honig Schmand

klein 11,90 / groß 14,90€

SUPPEN

Vegane Blumenkohlsuppe (B,K,F)

mit weißen Trüffel Öl verfeinert und Pumpernickel Schrot

5,80€

Klare Fischsuppe (L,J,E,F)

mit Gemüse Juliennes und gebratenen Scampi Spieß

6,90€

VEGETARISCH/ VEGAN

Knödel Duett (H,K,N)

Rote Bete und Spinatknödel auf Rahmwirsing mit Parmesan

14,90€

Zweierlei Hokaido Kürbis Vegan (B,F,K,G)

gebraten und in Tempura gebacken mit Rucola,
Kernöl mit Soja Schnittlauch Dip

15,90€

FISCHGERICHTE

Calameretti Pasta^(N,K,L)

Frische Tagliolini mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Calamaretti 15,90€

Pochiertes Kabeljaufilet^(D,L,H,F)

auf schwarzen Reis mit Senf-Kohlrabi Gemüse 18,90€

FLEISCHGERICHTE

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

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

Geschmorter Rehbraten ^(D,H,K,F,E,N)

mit Kürbisknödel und Speck- Rosenkohl 18,90 €

Gebratene Kalbsleber^(H,F,E,D)

*auf Erbsenpüree und Apfel-Balsamico Sauce
mit geschmorten Tomaten* 17,90€

Rinderfilet & Black Tiger Garnele „Surf & Turf“ ^(F,J,H)

auf Tomaten-Paprikaragout mit kleinen Thymian Kartoffeln 26,90 €

Salin – „Winter Burger“ ^(H,N,K,F)

*Feinstes Rinderhack überbacken mit Bergkäse, Speck- Wirsing
Tomaten-Paprika Marmelade und & 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€
Kohlrabi Gemüse ^(F,H)	4,00€	Kräuterbutter ^(F,H)	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Tomaten-Paprika ^(F)	2,00€
Thymiankartoffeln ^(H)	3,50€	Pfefferrahmsoße ^(E,H,F)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Tarte au chocolat ^(H,N,K,G,F)
mit eingelegten Sauerkirschen, Vanillesahne und Kirschsorbet 8,90€

Marzipan Crème Brûlée ^(G,H,N,F)
mit Gewürzorange 6,50€

Apfel-Spekulatius Tiramisu im Glas ^(H,N,F,G)
Mascarpone Mousse mit Apfelragout und Spekulatius 7,50€

Süße Glaser^l ^(G,H,N,F)
Lebkuchen Mousse – mit Orangenschaum 3,50€
Bratapfelmousse – mit Vanilleschaum 3,50€

Sorbets/Eis
Bratapfel ^(G), Kirsch, Kokos, Zwetschge, Cassis 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.