



## Herzlich Willkommen im SALIN

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

### **APERITIFEMPFEHLUNG**

#### *Granny Smith Apfel Prosecco*

*Frisches Mark vom grünen Apfel*

*aufgefüllt mit Prosecco*

*0,15l*

*4,60€*

#### *Salin Spritz*

*Veilchensirup mit Prosecco & Soda aufgefüllt*

*0,10l*

*4,60€*

#### *Andalö Spritz*

*Schwedisches Trendgetränk aus Sanddorn,*

*Prosecco & Soda*

*0,25l*

*4,60€*

#### **Aufstrich**

*Meerrettich-Butter / Tomaten-Frischkäse (H)*

*pro Portion 3,80€*

*Hausgemachtes Griebenschmalz*

*pro Portion 3,60€*

*Grüne Oliven „giganti“ (F)*

*pro Portion 4,20€*

## VORSPEISEN

### *Dreierlei Bruschetta* (H,K,N,S,F)

*Tomate mit Olivenöl und Basilikum / schwarze Oliventapenade/  
Waldpilz Duxelles mit Kräutern und Rauchsatz* 8,90€

### *Vitello Tonnato* (H,L,F)

*Dünne Scheiben vom gekochten Kalbstafelspitz mit Räucherfisch-  
crème und frittierten Kapernäpfel* 10,90€

### *Salin - Genusspalette* (H,L,K,N,S,F)

*kleines Vitello Tonnato, Bruschetta von der Tomate,  
Kartoffel Suppe mit Speckschaum und Schnittlauch* 12,90€

### *Salin- „Frühjahrssalat“* (H,K,F)

*bunter Salatteller mit schwarzen Oliven, roten Zwiebeln,  
Feta Würfel und Rosmarin Croûtons* klein 10,90 / groß 14,50€

## SUPPEN

### *Rinder Consommé* (N,H,K,E)

*Klare Rindsuppe mit kleinen Kalbsleberknödeln und Wurzelgemüse* 5,40€

### *Kartoffelcrèmesuppe* (H)

*mit Speckschaum und Schnittlauch* 5,20€

## VEGETARISCH/ VEGAN

### *Rote Bete Nudeln* (H,N,K,G)

*mit Fetakäse und Pistazienschrot und Cremolatta* 13,90€

### *Vegan gefüllte Paprikaschoten* (K,F)

*mit Quinoa-Gemüse auf Blattspinat mit Koriander Dip* 15,90€

## **FISCHGERICHTE**

### **Forelle „Müllerin“** (L,G,H)

Knusprige Forellenfilets mit Mandelbutter, Brokkoli  
und Petersilienkartoffeln 16,90€

### **Pasta „Vongole“** (F,A,H,K)

Frische Tagliarini Pasta mit Herzmuscheln, Knoblauch und Tomate 16,90€

## **FLEISCHGERICHTE**

### **Barbarie Entenbrust** (E,F,H)

rosa auf der Haut gebraten mit Selleriepüree, Babykarotten  
und Orange-Enten Jus 18,50 €

### **Osso Bucco vom Rind** (E,F,H,K,D)

mit Polenta Schnitten, Grillgemüse und Cremolatta 16,90€

### **Kalbstafelspitz** (H,F,E)

mit Meerrettich-Preiselbeersauce, Salzkartoffeln  
und kleiner Blattsalat 17,90 €

### **Baby Back Ribs** (H,F)

würzig mariniert und schonend gegarte saftige Schweinrippchen  
mit gebackenen Knoblauchkartoffeln, Coleslaw und Sauerrahmdip 16,90€

### **Salin – „Frühjahrs- Burger“** (H,N,K,F)

Feinstes Rinderhack und Speck mit Cheddar überbacken,  
Coleslaw, Jalapeños & 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

Brokkoli <sup>(H)</sup>	4,00€	Coleslaw <sup>(F,H)</sup>	3,50€
Polenta Schnitten <sup>(F,H)</sup>	3,50€	Kräuterbutter <sup>(F,H)</sup>	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Cremolatta <sup>(F)</sup>	2,00€
Knoblauchkartoffeln <sup>(H)</sup>	3,50€	Pfefferrahmsoße <sup>(E,H,F)</sup>	2,50€

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Zitronengras-Crème Brûlée<sup>(H,N)</sup>  
mit hausgemachten Heidelbeersorbet 7,90€

Gebackene Apfelringe <sup>(H,N,K,F)</sup>  
auf Zimtcreme und Vanilleeis 8,50€

Tiramisu im Glas <sup>(H,N,F)</sup>  
Mascarponecreme mit Kaffee, Biskotten und frischen Beeren 6,20€

Süße Glaserl<sup>(G,H,N)</sup>  
Zitronen-Pannacotta – mit Waldbeeren Schaum 3,20€  
Zartbitter-Schokoladenmousse mit „Fior de Latte“ Schaum 3,20€

Sorbets  
Kokos, Heidelbeere, Aprikose, Zitrone, Birne 2,90€

### 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.**