

SALT



SEAFOOD RESTAURANT

SALT SANDWICHES

(11:30 – 16:30 UHR)

CARPACCIO <i>Trüffelmayonnaise ~ Parmesan ~ Pinienkerne</i>	13
CLUB SANDWICH MIT LACHS <i>Avocadoaufstrich ~ Ei ~ Little-Gem-Salat ~ rote Zwiebel</i>	14
VITELLO TONNATO <i>Kalbsentrecôte ~ Thunfisch ~ frittierte Kapern ~ Rucola</i>	14.5
SALT "12 UURTJE" <i>Bisque ~ Räucherlachs ~ holländische Garnelenkrokette</i>	14
WASSER & WEIDE <i>Holländische Garnelenkrokette ~ Kalbfleischkrokette</i>	12

SALT SALATE (DEN GANZEN TAG ÜBER ZU BESTELLEN)

SALAT NIÇOISE <i>Thunfisch ~ grüne Bohnen ~ Roseval</i>	15
"SALT" SALAT <i>Räucherlachs ~ holländische Garnelen ~ Cocktailmayonnaise</i>	17

SALT SPECIALS

Salt Specials bitte mindestens 24 Stunden im Voraus bestellen.
(Preise auf Anfrage)

KÖNIGSKRABBE

Von unseren Küchenchefs auf spektakuläre Art serviert

HUMMER AUS UNSEREM HUMMERBASSIN

Thermidor oder gegrillt

VORAB

BREAD & DIPS <i>Trüffelmayonnaise ~ gesalzene Butter</i>	4.5
PATA NEGRA <i>Pro 100 Gramm</i>	16

VORSPEISEN

GARNELECOCKTAIL <i>Holländische Garnelen ~ Granatapfel ~ Schaum von Zitrusfrucht ~ Cocktailmayonnaise</i>	15
VITELLO TONNATO <i>Kalbsentrecôte ~ Thunfisch ~ frittierte Kapern</i>	14.5
THUNFISCH TARTAR <i>Orangen-Ponzu ~ Mangogel ~ Avocado ~ Teriyakimayonnaise</i>	15
BISQUE ROYALE <i>Hummer ~ holländische Garnelen ~ Crème fraîche</i>	16
HALBES DUTZEND AUSTERN <i>Gillardeau ~ hausgemachte Vinaigrette ~ Salatgurken-Perlen</i>	18
CARPACCIO <i>Trüffelmayonnaise ~ Parmesan ~ Pinienkerne</i>	14
LEICHT SCHARFE GARNELEN <i>Tempura ~ leicht scharf ~ Yuzumayonnaise ~ Little-Gem-Salat</i>	15

VEGETARISCH

Lassen Sie sich von unseren Küchenchefs überraschen!

HAUPTSPEISEN FISCH

GARNELEN & HUMMER <i>Hummerrisotto ~ grüner Spargel ~ Limettenöl</i>	26
FANG DES TAGES <i>Wechselnde Spezialität des Küchenchefs</i>	Tagespreis
SHELLFISCH & PATA NEGRA <i>Queller ~ Spaghetti ~ Strandlieder ~ Antiboise</i>	25
GEGRILLTER LACHS <i>Miso ~ Kimuzu ~ grüner Spargel ~ Wachtelei</i>	25
NORDSEEZUNGE <i>A la meunière ~ Kapern ~ Spinat ~ holländische Garnelenn</i>	Tagespreis

* Bitte informieren Sie uns jederzeit über Diät- und Allergiewünsche.

HAUPTSPEISEN FLEISCH

RIB EYE <i>220 Gramm ~ Kräuterbutter ~ Pommes pont neuf</i>	28
BEEF BURGER <i>Cheddar ~ Gewürzgurke ~ Speck ~ Trüffelmayonnaise</i>	17
HÜHNCHEN TERIYAKI <i>Trüffelrisotto ~ Sojabohnen ~ Teriyakisauce</i>	23

PLATEAUS AB 2 PERSONEN

MIXED GRILL 35 P.P.
Verschiedene Fischarten & Schalentiere vom heißen Stein, wie etwa: Hummer ~ Lachs ~ Tigergarnelen

SALT KOMBINATION 40 P.P.
Eine Kombination aus Fruit de Mer & Mixed Grill

Extra zu bestellen:
Halbes Dutzend Austern +18
Halber Hummer +14

BEILAGEN * Nicht lose zu bestellen

POMMES FRITES MIT MAYONNAISE	4.5
FRISCHES GEMISCHTES GEMÜSE	6
BEILAGENSALAT	4.5

NACHSPEISEN

COUPE DU NOOR <i>Kugel Vanilleeis ~ Streusel von Bastogne-Plätzchen ~ Sahne</i>	4.5
SALT FRIANDISES <i>Pralinen unseres Haus-Pâtissiers Vermeer</i>	4 P.P.
ERDBEEREN ROMANOFF <i>Baiser ~ Vanilleeis ~ Minze</i>	10
KÄSEPLATEAU <i>Eine Auswahl exklusiver Käsesorten von „Het Kaasatelier“</i>	14
ESPRESSO MARTINI <i>After-Dinner-Cocktail</i>	12
SPEZIAL KAFFEES <i>Irish, French, Italian, Spanish, Likör 43</i>	V.A. 7.4

* Zwischen 16.30 und 17.30 Uhr servieren wir ausschließlich Salt Bites

