

# SALT



## SEAFOOD RESTAURANT

### SALT SANDWICHES (11:30 – 16:15 UHR)

<b>HUMMER BRIOCHE</b> Hausgemachter Hummersalat ~ Avocado ~ Little-Gem-Salat	17.5
<b>CLUB SANDWICH MIT LACHS</b> Avocadoaufstrich ~ Cocktailmayonnaise ~ Ei ~ Little-Gem-Salat ~ rote Zwiebel	17
<b>SALT „12 UURTJE“</b> Bisque ~ Räucherlachs ~ holländische Garnelenkroketten	16
<b>WASSER &amp; WEIDE</b> Holländische Garnelenkroketten ~ Kalbfleischkrokette	14
<b>CARPACCIO</b> Trüffelmayonnaise ~ Pesto ~ Tomate ~ Old Amsterdam Käse ~ Pinienkerne	15
<b>BURRATA SANDWICH</b> Hummus ~ Sauerteigbrot ~ geröstete Beete ~ Pistazien ~ Burrata	15

### SALT SALATE (DEN GANZEN TAG ÜBER ZU BESTELLEN)

<b>SALT SALAT</b> Räucherlachs ~ holländische Garnelen ~ Aal ~ Hummersalat ~ Cocktailmayonnaise	19
--	----

#### SALT SPECIALS

**HUMMER AUS UNSEREM HUMMERBASSIN**  
Thermidor oder gegrillt

AB 38

**KÖNIGSKRABBE AUS UNSEREM HUMMERBASSIN**  
Von unseren Küchenchefs auf spektakuläre Art serviert

PREIS AUF ANFRAGE

\* Bitte informieren Sie uns jederzeit über Diätwünsche oder Allergien

## PETIT HORS D'OEUVRES

<b>BROT</b> Miraval Olivenöl ~ Jersey Butter	5.5
<b>PATA NEGRA</b> Pro 100 Gramm	19
<b>GILLARDEAU AUSTER</b> Gillardeau no.4 ~ Gurkenperlen ~ Salt Vinaigrette	4.5
<b>CANAPÉ MIT HUMMERSALAT</b> Hausgemacht ~ Avocado ~ Kaviar (+ 4)	5
<b>CANAPÉ MIT THUNFISCHTARTAR</b> Avocadocrème ~ Kaviar (+ 4)	5

## VORSPEISEN

<b>GARNELECOCKTAIL</b> Holländische Garnelen ~ Hollandaise ~ Avocado ~ Miso-Yuzu	19
<b>CEVICHE VON JAKOBSMUSCHELN</b> Mandarinen-Yuzu Vinaigrette ~ Avocadocrème ~ Oshinko ~ Emping	17
<b>THUNFISCHTARTAR</b> Teriyaki- Trüffelvinaigrette ~ Emping ~ Schnittlauch ~ Mango ~ Chili	18
<b>HUMMER BISQUE</b> Holländische Garnelen ~ Crème fraîche ~ Focaccia	15
<b>AUSTERN</b> Halbes Dutzend ~ Gillardeau no.4 ~ Gurkenperlen ~ Salt Vinaigrette	27
<b>SALT SOMMER AUSTERN</b> Halbes Dutzend ~ Sommer Vinaigrette ~ Misomayonnaise ~ Granatapfel	28
<b>BRIOCHE ROYALE</b> Pata Negra ~ Eigelb ~ Parmesan ~ cremige Kalbssoße Mit Entenleber	18 +6
<b>CARPACCIO</b> Angus-Rind ~ Tombon ~ Pesto ~ Trüffelmayonnaise ~ Old Amsterdam Käse ~ Pinienkerne	15
<b>BURRATA</b> Gazpacho gelbe Tomate ~ Tombon ~ gebrannte Pistazien ~ Basilikumöl	15

## HAUPTSPEISE FLEISCH

<b>ENTRECOTE</b> Argentinische Riesengarnele ~ Erbsencreme ~ Pilze ~ Lavendelfond	29
--	----

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

<b>BEETEN STEAK</b> Veganer Fond ~ Mais ~ gebrannte Mandel ~ Karottencreme	24
<b>TORTELLINI</b> Gorgonzola ~ gebrannte Birne ~ Pistazien-Streusel ~ Basilikumöl ~ Old Amsterdam Käse	23

## HAUPTSPEISEN FISCH

<b>RIESENGARNELEN &amp; HUMMER</b> Halber Hummer ~ Hummerrisotto ~ grüner Spargel ~ Tomate	30
<b>SCHOLLENFILET</b> Dashi beurre blanc - Buttersoße ~ Spargel ~ Crème von Miso & Karotten ~ fermentierte Senfsamen	28
<b>FANG DES TAGES</b> Wechselnde Spezialität des Küchenchefs	Tagespreis
<b>SEEWOLF</b> Vongole ~ Nouilly Prat-Soße ~ Vadouvan-Mousse ~ Fenchel	29
<b>JUNGE SEEZUNGEN (2 Stück)</b> Holländische Garnelen ~ Remoulade ~ Spinat ~ frittierte Kapern	38

## PLATEAUS

<b>FRUITS DE MER PLATEAU 2 PERSONEN</b> Halber Hummer ~ verschiedene Schalen- & Krustentiere ~ 4 Austern ~ Canapés ~ dazu passende Soßen ~ Brioche	90
<b>MIXED GRILL 2 PERSONEN</b> Halber Hummer, verschiedene Fischarten und Schalentiere, serviert mit einem köstlichen Hummerrisotto	85
<b>Zu Ihrem Plateau extra zu bestellen:</b>	
Königskrabben-Bein (200 Gramm)	+ 45
Halbes Dutzend Austern	+ 27
Halber Hummer	+ 18
Anna Dutch Osetra Kaviar, 28 Gramm	+ 60

## BEILAGEN (Nicht lose zu bestellen)

<b>POMMES FRITES</b>	5
<b>GEMISCHTES GEMÜSE</b>	6.5
<b>BEILAGENSALAT</b>	5.5

## DESSERTS

<b>SALT ON THE ROCKS</b> Schokoladen-Auster ~ Joghurt-Streusel ~ Ganache von weißer Schokolade ~ Erdbeer-Cheesecake	14
<b>PINA COLADA</b> Gebrannte Ananas ~ Kokosnuss ~ Limetten-Gel ~ Kokos-Parfait	14
<b>SALT FRIANDISES</b> 2 köstliche Pralinen von F&R pastry	4
<b>KÄSEPLATEAU</b> Eine Auswahl exklusiver Käsesorten vom Käsespezialisten „Den Elzen“	16
<b>SGROPPINO</b> Limetten-Sorbet ~ Belvedere Wodka ~ Prosecco	13
<b>ESPRESSO MARTINI</b> After Dinner Cocktail ~ Belvedere Wodka ~ Marula Likör ~ Espresso	13

