



SALT SANDWICHES (11:30 – 16:15 UHR)

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

SALT SALATE (DEN GANZEN TAG ÜBER ZU BESTELLEN)

SALT SALAT <i>Räucherlachs ~ holländische Garnelen ~ Aal ~ Hummersalat ~ Cocktailmayonnaise</i>	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

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

VORSPEISEN

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

HAUPTSPEISE FLEISCH

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

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

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

HAUPTSPEISEN FISCH

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

PLATEAUS

FRUITS DE MER PLATEAU 2 PERSONEN 90
Halber Hummer ~ verschiedene Schalen- & Krustentiere ~ 4 Austern ~ Canapés ~ dazu passende Soßen ~ Brioche

MIXED GRILL 2 PERSONEN 85
Halber Hummer, verschiedene Fischarten und Schalentiere, serviert mit einem köstlichen Hummerrisotto

Zu Ihrem Plateau extra zu bestellen:

Königskrabben-Bein (200 Gramm)	+ 45
Halbes Dutzend Austern	+ 27
Halber Hummer	+ 18
Anna Dutch Osetra Kaviar, 28 Gramm	+ 60

BEILAGEN (Nicht lose zu bestellen)

POMMES FRITES	5
GEMISCHTES GEMÜSE	6.5
BEILAGENSALAT	5.5

DESSERTS

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

SALT



SEAFOOD RESTAURANT

SALT SANDWICHES (11.30 AM – 4.15 PM)

LOBSTER BRIOCHE	17.5
<i>Homemade lobster salad ~ avocado ~ little gem lettuce</i>	
CLUB SANDWICH WITH SALMON	17
<i>Avocado spread ~ cocktail mayonnaise ~ egg ~ little gem lettuce ~ red onion</i>	
SALT "12 UURTJE"	16
<i>Bisque ~ smoked salmon ~ Dutch shrimp croquettes</i>	
WATER & MEADOW	14
<i>Dutch shrimp croquettes ~ veal croquette</i>	
CARPACCIO	15
<i>Truffle mayonnaise ~ pesto ~ tomato ~ Old Amsterdam cheese ~ pine nuts</i>	
SANDWICH BURRATA	15
<i>Humus ~ sourdough bread ~ roasted beets ~ pistachio ~ burrata</i>	

SALT SALADS

SALAD "SALT"	19
<i>Smoked salmon ~ Dutch shrimps ~ eel ~ lobster salad ~ cocktail mayonnaise</i>	

SALT SPECIALS

LOBSTER FROM OUR LOBSTER TANK

Thermidor or grilled

FROM 38

KING CRAB FROM OUR TANK

Served in a spectacular way by our chefs

PRICE ON REQUEST

PETIT HORS D'OEUVRES

BREAD	5.5
<i>Miraval olive oil ~ Jersey butter</i>	
PATA NEGRA	19
<i>Per 100 grams</i>	
GILLARDEAU OYSTER	4.5
<i>Gillardeau no.4 ~ cucumber pearls ~ Salt vinaigrette</i>	
CANAPÉ WITH LOBSTER SALAD	5
<i>Homemade ~ avocado ~ caviar (+ 4)</i>	
CANAPÉ WITH TUNA TARTARE	5
<i>Avocado cream ~ caviar (+ 4)</i>	

STARTERS

SHRIMP COCKTAIL	19
<i>Dutch Shrimps ~ Hollandaise ~ avocado ~ miso-yuzu</i>	
SCALLOP CEVICHE	17
<i>Mandarin-Yuzu vinaigrette ~ avocado cream ~ oshinko ~ emping</i>	
TUNA TARTARE	18
<i>Teriyaki- truffle vinaigrette ~ emping ~ chives ~ mango-chilli</i>	
LOBSTER BISQUE	15
<i>Dutch shrimps ~ crème fraîche ~ focaccia</i>	
OYSTERS	27
<i>Half dozen ~ gillardeau no.4 ~ cucumber pearls ~ Salt vinaigrette</i>	
SALT SUMMER OYSTERS	28
<i>Half dozen ~ summer vinaigrette ~ miso mayonnaise ~ pomegranate</i>	
BRIOCHE ROYALE	18
<i>Pata Negra ~ egg yolk ~ parmesan cheese ~ creamy veal sauce</i>	
<i>With duck liver</i>	
CARPACCIO	15
<i>Angus beef ~ tombon ~ pesto ~ truffle mayonnaise ~ Old Amsterdam cheese ~ pine nuts</i>	
BURRATA	15
<i>Gazpacho yellow tomato ~ tombon ~ roasted pistachio ~ basil oil</i>	

MEAT MAIN COURSE

ENTRECOTE	29
<i>Argentinian king prawn ~ pea cream ~ king bolete ~ lavender gravy</i>	

VEGETARIAN MAIN COURSES

BEETEN STEAK	24
<i>Vegan gravy ~ corn ~ roasted almond ~ carrot cream</i>	
TORTELLINI	23
<i>Gorgonzola ~ roasted pear ~ pistachio crumble ~ basil oil ~ Old Amsterdam cheese</i>	

FISH MAIN COURSES

KING PRAWNS & LOBSTER	30
<i>Half lobster ~ lobster risotto ~ green asparagus ~ tomato</i>	
PLAICE FILLET	28
<i>Dashi beurre blanc ~ asparagus ~ cream of miso & carrots ~ fermented mustard seeds</i>	
CATCH OF THE DAY	Daily price
<i>Changing specialty from our chef</i>	
CATFISH	29
<i>Vongole ~ Nouilly Prat sauce ~ vadouvan mousseline ~ fennel</i>	
YOUNG SOLES (2 pieces)	38
<i>Dutch shrimps ~ remoulade ~ spinach ~ fried capers</i>	

PLATEAUS

FRUITS DE MER PLATEAU 2 PERSONS 90
Half lobster ~ several kinds of shellfish and crustaceans ~ 4 oysters ~ canapés ~ several sauces ~ brioche

MIXED GRILL 2 PERSONS 85
Half lobster, several kinds of fish and shellfish, served with delicious lobster risotto

To be ordered in addition:

<i>King crab leg (200 grams)</i>	+ 45
<i>Half dozen oysters</i>	+ 27
<i>Half lobster</i>	+ 18
<i>Anna Dutch Osetra caviar 28 grams</i>	+ 60

SIDE ITEMS (can not be ordered separately)

FRENCH FRIES	5
MIXED VEGETABLES	6.5
SIDE SALAD	5.5

DESSERTS

SALT ON THE ROCKS	14
<i>Chocolate oyster ~ yoghurt crumble ~ white chocolate ganache ~ strawberry cheesecake</i>	
PINA COLADA	14
<i>Roasted pineapple ~ coconut ~ lime gel ~ coconut parfait</i>	
SALT FRIANDISES	4
<i>2 delicious pralines from F&R pastry</i>	
CHEESE PLATTER	16
<i>Selection of exclusive cheeses from cheese specialist "Den Elzen"</i>	
SGROPPINO	13
<i>Lime sorbet ~ Belvedere vodka ~ prosecco</i>	
ESPRESSO MARTINI	13
<i>After dinner cocktail ~ Belvedere vodka ~ marula liqueur ~ espresso</i>	

* *Please always inform us about dietary requirements and allergies