



## SEAFOOD RESTAURANT

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

<b>FISCH-TRIO</b> <i>Räucherlachs ~ Aal ~ holländische Garnelen</i>	18
<b>TOAST MIT GARNELENKROKETTEN</b> <i>Cocktailmayonnaise</i>	16
<b>CARPACCIO SANDWICH</b> <i>Pesto ~ Trüffelmayonnaise ~ Pinienkerne ~ Tomate ~ Parmesankäse</i>	14
<b>VEGETARISCHES SANDWICH</b> <i>Pilze ~ Crème fraiche ~ Parmesan-Krokant ~ Oregano</i>	14
<b>„12 UURTJE“ MIT FISCH</b> <i>Räucherlachs ~ Garnelenkrokette ~ Hummer-Bisque</i>	16

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

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

### SALT SPECIALS

<b>MIXED GRILL (VOOR 2 PERSONEN)</b> <i>Halber Hummer, verschiedene Fischarten und Schalentiere, serviert mit einem köstlichen Hummerrisotto</i>	80
<b>EXTRA ZU BESTELLEN:</b>	
<i>Halbes Dutzend Austern</i>	+ 27
<i>Halber Hummer</i>	+ 18
<i>Anna Dutch Osetra Kaviar</i>	+ 60

\*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Diätwünsche oder Allergien

## PETIT HORS D'OEUVRES

<b>GILLARDEAU AUSTER</b> <i>Gillardeau no. 4 ~ Gurkenperlen ~ Salt Vinaigrette</i>	4.5
<b>ZUPFBROT</b> <i>Miraval Olivenöl ~ Jersey Butter</i>	6
<b>CANAPÉ MIT RÄUCHERLACHS</b> <i>Cocktailmayonnaise ~ Kaviar (+ 4)</i>	5
<b>CANAPÉ MIT THUNFISCHTARTAR</b> <i>Avocadocrème ~ Kaviar (+ 4)</i>	5
<b>PATA NEGRA</b> <i>100 Gramm ~ Pinienkerne ~ Trüffelmayonnaise</i>	19

## VORSPEISEN

<b>THUNFISCH-DUO</b> <i>Zwei verschiedene Zubereitungen ~ knusprige Garnelen ~ grünes Öl ~ Dashi ~ Teriyaki-Crème</i>	18
<b>LACHS-TATAKI</b> <i>Japanaise ~ Soja-Kaviar ~ schwarzer Knoblauch</i>	17
<b>BISQUE D'HOMARD</b> <i>Holländische Garnelen ~ Crème fraiche</i>	16
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> <i>Crème von geräuchertem Blumenkohl ~ Pata Negra ~ Tete de Moine Käse</i>	17
<b>AUSTERN</b> <i>Gillardeau no. 4 ~ halbes Dutzend ~ Salt Vinaigrette</i>	27
<b>IBERICO PRESA</b> <i>Polenta ~ geschmorter Mais ~ milde Cevennen Zwiebel ~ smokey Barbecue Mandel</i>	17

## VEGETARISCHE VORSPEISE

<b>VEGANE CEVICHE</b> <i>Fenchel ~ Tigermilch ~ süßsaures Gemüse</i>	15
---	----

## VEGETARISCHE HAUPTSPESIE

<b>RISOTTO VON SCHWARZEM KNOBLAUCH</b> <i>Gebratener Blumenkohl ~ milde Cevennen Zwiebel ~ Ziegenkäse ~ Haselnuss-Streusel</i>	23
---	----

## HAUPTSPESIE FLEISCH

<b>SCHULTERSTEAK</b> <i>Kalbsbries ~ frittiertes Rosenkohl-Bällchen ~ Portweinjus ~ Shiitake ~ Pastinakencrème</i>	28
---	----

## HAUPTSPESIE FISCH

<b>RIESENGARNELEN &amp; HUMMER</b> <i>Hummerrisotto ~ halber Hummer ~ Riesengarnelen ~ grüner Spargel</i>	31
<b>SEEBARSCH</b> <i>Mousseline von schwarzem Knoblauch ~ Miso ~ Dashi-Schaum ~ süßsaurer Enoki</i>	27
<b>KABELJAU</b> <i>Haselnuss-Kräuter-Kruste ~ Crème von Süßkartoffeln ~ Sojaperlen ~ grünes Kräuteröl</i>	28
<b>JUNGE SEEZUNGEN</b> <i>Holländische Garnelen ~ Spinat ~ Remoulade ~ Kapern</i>	39

## MENÜ DES KÜCHENCHEFS

45 P.P.

EIN KÖSTLICHES WECHSELNDES 3-GÄNGE MENÜ DES KÜCHENCHEFS

## BEILAGEN (Nicht lose zu bestellen)

<b>POMMES FRITES</b>	5
<b>FRISCHES GEMISCHTES GEMÜSE</b>	6.5
<b>BEILAGENSALAT</b>	6

## DESSERTS

<b>KIRSCH &amp; ZIMT</b> <i>Amarena-Kirschen ~ Löffelbiskuit ~ Zimt-Curd ~ karamellisierte weiße Schokolade</i>	15
<b>SCHOKOLADEN ESTRAGON</b> <i>Ruby-Schokolade ~ Estragon ~ Mousse von Brombeeren ~ Blondie</i>	14
<b>KÄSEPLATEAU</b> <i>Eine Auswahl exklusiver Käsesorten vom Käsespezialisten „Den Elzen“</i>	17
<b>SALT FRIANDISES</b> <i>2 köstliche Pralinen von F&amp;R pastry</i>	5
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>After Dinner Cocktail ~ Belvedere Wodka ~ Tia Maria</i>	13