



SEAFOOD RESTAURANT

SALT SANDWICHES (11:30 UHR BIS 16 UHR)

FISCH-TRIO <i>Räucherlachs ~ Aal ~ holländische Garnelen</i>	18
BAUCHSPECK & HUMMER <i>Brioche ~ Hummersalat ~ Hummer ~ Hoisin ~ Mango</i>	18
TOAST MIT GARNELENKROKETTEN <i>Cocktailmayonnaise</i>	16
SANDWICH VITELLO TONNATO <i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch ~ Thunfischmayonnaise ~ Thunfisch ~ Rucola ~ rote Zwiebel ~ Kapern</i>	18
VEGETARISCHES SANDWICH <i>Focaccia ~ Feta ~ Tomate ~ Limetten-Olivenöl ~ Rucola</i>	15
„12 UURTJE“ MIT FISCH <i>Smoked salmon ~ shrimp croquette ~ lobster bisque</i>	18

SALT SPECIALS

RIESENGARNELEN & HUMMER <i>Hummerrisotto ~ halber Hummer ~ Riesengarnelen ~ grüner Spargel</i>	33
FRUIT DE MER PLATEAU <i>Mit unter Anderem Austern ~ halber Hummer ~ Riesengarnelen</i>	95
MIXED GRILL (VOOR 2 PERSONEN) <i>Halber Hummer, verschiedene Fischarten & Schalentiere serviert mit einem herrlichen Hummerrisotto</i>	80
ZUSÄTZLICH ZU BESTELLEN:	
<i>Halbes Dutzend Austern</i>	+ 28
<i>Halber Hummer</i>	+ 18
<i>Jacobus Toet Kaviar</i>	+ 60

*Zwischen 16 Uhr und 17.30 Uhr servieren wir ausschließlich Salt Bites

PETIT HORS D'OEUVRES

GILLARDEAU AUSTER <i>Gillardeau no. 4 ~ Gurkenperlen ~ Salt Vinaigrette</i>	4.5
BROT ZUM TEILEN <i>Miraval Olivenöl ~ Jersey Butter</i>	6.5
CANAPÉ MIT RÄUCHERLACHS <i>Cocktailmayonnaise ~ Kaviar (+ 4)</i>	5
CANAPÉ MIT THUNFISCHTARTAR <i>Avocado crème ~ Kaviar (+ 4)</i>	5

VORSPEISEN

SEEBARSCH <i>Mariniert ~ Rettich ~ Zitrusfrucht ~ Gurken-Vinaigrette</i>	18
THUNFISCHTARTAR <i>Teriyaki ~ Kaffir-Vinaigrette ~ Gurke ~ Emping ~ Mango</i>	18
BAUCHSPECK & HUMMER <i>Hummersalat ~ Hummer ~ Hoisin ~ Mango ~ Jacobus Toet Kaviar</i>	19
AUSTERN <i>Halbes Dutzend ~ Gillardeau no. 4 ~ Salt Vinaigrette</i>	28
BISQUE D'HOMARD <i>Holländische Garnelen ~ Crème fraîche ~ Focaccia</i>	16
SALT SOMMER AUSTERN <i>Halbes Dutzend ~ Gillardeau no. 4 ~ Misomayonnaise ~ Grapefruit</i>	30
LACHS TATAKI <i>Apfel-Ponzu-Vinaigrette ~ Sojaperlen ~ Misomayonnaise</i>	18
VITELLO TONNATO <i>Dünn geschnittenes Kalbfleisch ~ Thunfisch ~ Thunfischmayonnaise</i>	18

VEGETARISCHE VORSPEISE

FETA & TOMATE <i>Focaccia ~ Feta ~ Tomate ~ Limetten-Olivenöl ~ Rucola</i>	17
--	----

VEGETARISCHE HAUPTSPESIE

RAVIOLI <i>Süßkartoffel & Salbei ~ Ricotta ~ Limetten-Olivenöl</i>	24
--	----

*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und/oder Diätwünsche

HAUPTSPESIE FISCH

HEILBUTT <i>Gyoza-Garnele ~ Mini-Tomätchen ~ Karotten-Miso-Crème ~ Lauch ~ Dashi beurre blanc</i>	27
JUNGE SEEZUNGEN <i>2 Stück ~ holländische Garnelen ~ Spinat ~ Remoulade ~ Kapern</i>	44
ROTBARSCHE <i>Bulgur ~ Strandflieder ~ Spinatschaum ~ Kräuteröl ~ Hummer-Sereh- Soße</i>	28
SCHWERTFISCH <i>Süß-Saure Rübe ~ Lachs-Kaviar ~ Mini-Karotte ~ Senf beurre blanc</i>	29
FANG DES TAGES <i>Wechselnde Spezialität des Küchenchefs</i>	DAILY PRICE

HAUPTSPESIE FLEISCH

RIB EYE <i>Bearnaise ~ Pommes neuf ~ Mais ~ Süßkartoffel-Crème</i>	31
--	----

BEILAGEN (Nicht lose zu bestellen)

POMMES FRITES	6
FRISCHES GEMISCHTES GEMÜSE	7
BEILAGENSALAT	6.5
HUMMERRISOTTO	11

DESSERTS

ROMANOFF <i>Frische Erdbeeren ~ Pistazien-Streusel ~ Baiser ~ Romanoff-Schaum</i>	14
PASSIONSFRUCHT & YUZU <i>Mousse von Passionsfrucht ~ Mango-Yuzu Crèmeux ~ Kaffee-Ganache ~ Baiser</i>	15
KÄSEPLATEAU <i>Eine Auswahl exklusiver Käsesorten vom Käsespezialisten „Den Elzen“</i>	17
FRIANDISES <i>F&R Pastry ~ 2 Pralinen</i>	5
ESPRESSO MARTINI <i>After dinner cocktail ~ Belvedere Wodka ~ Tia Maria</i>	14
SGROPPINO <i>Limetten-Sorbet ~ Wodka ~ Prosecco</i>	12

*Bitte nicht von den oben aufgeführten Zutaten abweichen



BARON'S