# SAL'S KITCHEN

Wir servieren Ihnen echten Geschmack

## start delicious

| | | |
|---|---|---|
| **#sealicious** | handgetauchte jakobsmuschel \| kaisergranat \| hokkaido kürbis \| curry | 8 € |
| **#meatlicious** | brust & keule von der wachtel \| petersilie grün/weiß \| steinpilze \| speck | 9 € |
| **#veggielicious** | ravioli \| weiße tomate \| gegrillte aubergine \| ziegenfrischkäse | 7 € |

## find your taste

| | | |
|---|---|---|
| **#seayou** | seeteufel \| weiße bohnen \| pfirsich \| grüner spargel \| garnelen sud | 16 € |
| **#meatyou** | geräuchertes u.s. short rib „whisky pepper" \| topinambur \| zwiebel \| romana | 19 € |
| **#veggieyou** | risotto \| vadouvan \| feigen \| wilder brokkoli \| pak choi \| curry crunch | 11 € |
| **#pastayou** | papardelle \| butternut kürbis \| feldsalat \| büffel mozzarella | 12 € |

## at the right spot

| | | |
|---|---|---|
| **#saltyspot** | eingelegte aprikose \| quark \| honig \| butterkeks | 6 € |
| **#fruitspot** | terrine von blutorange & schmand \| o.b. schokolade \| baiser | 6 € |
| **#chocolatespot** | o.b. „virunga" schokolade \| erdnussbutter \| milchmädcheneis | 7 € |
| #**coffeespot** | espresso martini \| espresso \| grey goose vodka \| mandel \| salz | 9 € |
| **#cheesespot** | käseauswahl von xavier david \| brot \| chutney | 9 € |

**dazu passen unsere weine der woche ideal**

| | | |
|---|---|---|
| 2016 albarino de fefinanes, bodega palacio de fefinanes (cambados) | 0,10l | 6 € |
| 2016 rosé de syrah, caudeval (languedoc) | 0,10l | 4 € |
| 2015 cygnus, nero d´avola und cabernet, conte tasca d´almerita (sizilien) | 0,10l | 6 € |
| *2015* trittenheimer apotheke goldstückchen riesling spätlese | 0,05l | 4 € |

*gültig ab dem 02.11.2019*

SAL'S
KITCHEN

**steaks & special cuts by dan morgan**

## regular cuts

| **#filet** | | **#roastbeef** | | **#entrecote** | |
|---|---|---|---|---|---|
| lende \| tenderloin | | zwischenstück \| striploin | | hochrippe \| ribeye | |
| 200g | 25 € | 200g | 24 € | 200g | 21 € |
| 300g | 34 € | 300g | 33 € | 300g | 30 € |

## special cuts

| **#tomahawk** | | **#porterhouse** | | **#tbone** | |
|---|---|---|---|---|---|
| hochrippe mit extra langem knochen | | steak aus dem roastbeef mit knochen und filet \| filet höher als 3,2cm | | steak aus dem roastbeef mit knochen und filet \| filet höher als 1,2cm | |
| ca. 1kg | 75 € | ca. 800g | 85 € | ca. 800g | 80 € |

## burger

| | | | |
|---|---|---|---|
| **#fishburger** | 9 € | **#specialburger** | 9 € |
| 140g thunfisch steak \| wasabi \| eingelegte gurken \| eingelegter ingwer \| baby leaf | | 200g beef paddy \| kürbis-apfel-chutney \| feldsalat \| curry-mayo \| bacon | |

| **sides** | | **saucen** | |
|---|---|---|---|
| hausgemachte pommes | 4 € | kalbs jus | 2 € |
| frischer salat | 6 € | gewürzbutter | 2 € |
| röstkartoffel | 5 € | teriyaki jus | 2 € |
| ceasar salad | 7 € | chili-knoblauch öl | 2 € |
| gebratene süßkartoffel | 5 € | | |
| gemüse vom markt | 6 € | | |

**dazu perfekt ein kühles craftbier**

| | | |
|---|---|---|
| maisel & friends pale ale (draft) | 0,20l | 2,9 € |
| kuehnes blondes, belgisches wit (bottle) | 0,33l | 4,5 € |