

VORSPEISEN *

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| China-Kohl mit Kichererbsen, Avokado, Granatapfel, Tahina und Spargel | 10,50 € |
| Sashimi vom Tuna mit Erbsencreme, Dattel und hausgemachter Teryjaki | 13 € |
| Burrata mit Rhabarber und Tomaten-Chutney | 11,5 € |
| Handgeschnittenes Rindertatar mit schwarzem Sommer-Trüffeln | 14 € |
| Bunter Blattsalat mit hausgemachten Mixed-Pickles | 13 € |
| Gemischter Beilagensalat (klein/gross) | 4,5 / 8,5 € |

PASTA

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen in Zitronen-Tomatensugo | 12 € |
| Hausgemachte Tagliatelle mit einer Bolognese vom Yellow-Fin Tuna und Kapern und Majoran | 10,5 € |
| Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, Pinien und Parmesan | 13 € |
| Frische Tagliatelle mit Roastbeef in spicy Curry-Kokosmilchsauce | 14,5 € |
| Hausgemachte Tagliolini mit schwarzen Sommer-Trüffeln aus dem Piemont | 15 € |

* Zu jeder Vorspeise gibt es hausgebackenes Brot, Olivenöl und schwarzes Hawaii-Salz

Risotto

| | |
|----------------------------------------------------|------|
| Risotto mit frischem Bärlauch | 12 € |
| Risotto mit frischem Spargel | 13 € |
| Schwarzes Venere Risotto mit Gorgonzola | 14 € |
| Rotwein-Risotto mit kross gebratenem Tiroler Speck | 14 € |

Dessert

| | |
|-------------------------------------------|-------|
| Panna Cotta mit Erdbeeren | 5,5 € |
| Lavendel Crémé Brûlée mit Rhabarber | 5,5 € |
| Dunkles Schoko-Mousse mit frischen Beeren | 5,5 € |

Mo-Sa von 16.00 Uhr bis 21.00 Uhr



ORDER & HELP

CALL: 24290953

WRITE: info@salzkruste.de

Home-Office, Kinderbetreuung und jeden
Tag kochen ??

Wir bekochen Euch und Ihr helft uns die COVID-Krise
besser zu überstehen.

Auswählen, Anrufen oder mailen und bequem
abholen.

SAFETY FIRST - WE KEEP THE DISTANCE

Lieferung ab 40 €

BOTTLES & DRINKS

Aperitifi

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|
| Prosecco Frizzante Rosado Spanien | 0,75 L | 12 |
| Crémant Brut, Blanc de Noir Wein Reuter, Baden-Württemberg | 0,75 L | 20 |
| Homemade Grapefruit-Sprizz Pompelle, Vermuth, Cranberry, Grapefruit, Tonic | 0,3 L | 5,5 |
| Homemade Rhubarb Sprizz Rhabarber-Vanille Sirup, Gocchi Vermuth, Lime, Rhabarber, Tonic | 0,3 L | 5,5 |
| Homemade Ceylon-sour Schwarztee-Sirup, Campari, Lime, Orange, Tonic | 0,3 L | 5,5 |

Weissweine

| | | |
|---------------------------------------|--------|------|
| 2019 Weissburgunder, Pfaffmann, Pfalz | 0,75 L | 10,9 |
| 2018 Rosé, Edetaria, Spanien | 0,75 L | 10,9 |
| 2019 Trebbiano, Abruzzan, Italien | 0,75 L | 10,9 |
| 2020 Sauvignon, Jochen Uebel, Pfalz | 0,75 L | 13,9 |

Rotwein

| | | |
|-------------------------------------|--------|------|
| 2019 Primitivo, Marchesana, Puglien | 0,75 L | 12,9 |
| 2015 Dolcetto, Il Poggio, Abruzzan | 0,75 L | 14 |