

Salz

K R U S T E

restaurant & bar

SILVESTER FONDUE

Hausgemachte aromatisierte Geflügelbrühe

∞

Fisch

Yellow Fin Tuna | Riesengarnelen | Seeteufel

Fleisch

Rinderfilet | Perlhuhn

Gemüse

Champignons | Brokkoli | Paprika

Dips

Avokado | Terijaki | Curry Majonaise | Tomten-Koriander-Minze

Basmati Reis

∞

Zitronengras-Cremé Brûlée mit Thai Mango

€ 70,-/Person | € 30,- Kaution/Topf & Spieß

Zu jedem Menü: hausgemachtes Brot | hawaiianisches Steinsalz | griechisches Olivenöl

Das Team der Salzkruste wünscht frohe, besinnliche und vor allem gesunde Feiertage und ein hoffentlich „normaleres“ 2021 für uns alle!

Vorbestellungen bis Freitag den 25.12.2020
Abholung am: 31.12.20 von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

*Wir benutzen vorwiegend nachhaltige & biologisch abbaubare Verpackungsmaterialien

