

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 Donnerstag den 17.12.2020 | Abholung am:  
23.12.20 von 17.00 Uhr - 20.00 Uhr | 24.12.20 von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

\*Wir benutzen vorwiegend nachhaltige & biologisch abbaubare Verpackungsmaterialien

