

VORSPEISEN *

China-Kohl mit Kichererbsen, Avokado, Granatapfel und Tahina	10,50 €
Sashimi vom Tuna mit Spitzkohl, Dattel und hausgemachter Teryjaki	13 €
Burrata mit Melone und Tomaten-Chutney	11,5 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit schwarzem Winter-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 Winter-Trüffeln aus dem Piemont	15 €

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

Risotto

Risotto mit frischem Butternut-Kürbis	12 €
Risotto mit frischem Waldpilzen	13 €
Schwarzes Venere Risotto mit Gorgonzola	14 €
Rotwein-Risotto mit krossgebratenem Tiroler Speck	14 €

Dessert

Panna Cotta mit Birnenkompott	5,5 €
Lavendel Crémé Brûlée mit Feige	5,5 €
Dunkles Schoko-Mousse mit frischen Beeren	5,5 €

Täglich 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. Ihr kommt raus und wir erwarten Euch mit
einem Drink!

SAFETY FIRST - WE KEEP THE DISTANCE

Lieferung ab 40 €

Salz

K R U S T E

restaurant & bar

Menü vom 4.11. bis 7.11.

Auberginen-Lachs Röllchen mit Feldsalat und frischem Kren

*

Topinambur-Suppe mit Kaffee

*

Çichererbsen-Curry mit Reis, Mandeln, Minze und Granatapfel

*

Lavendel-Cremé Brûlée mit Feige

€ 39,-

Ob „Candle-light“ oder „After-work“ Dinner:

**Ein Hauch von Restaurant und Fine-Dining für
Dahoam**

**Auf Wunsch stellen wir Euch ein besonderes Menü
zusammen. Sprecht uns bitte bei Interesse an oder
schreibt uns an die info@salzkruste.de**

BOTTLES & DRINKS

Aperitifi

Prosecco Frizzante Veneto	0,75 L	12
Crémant Brut, Blanc de Noir Wein Reuter, Baden-Württemberg	0,75 L	20
Homemade Grapefruit-Sprizz, Tonkabohnen- Mule oder Ceylon-sour	0,3 L	5,5

Weissweine

2019 Grüner Veltliner, Kamptal	0,75 L	10,9
2019 Rosé Grillons, Languedoc	0,75 L	10,9
2019 Champ de Lys	0,75 L	10,9
2019 Scheurebe, Rheinhessen	0,75 L	11,9

Rotweine

2016 Corvina Veronese Castelforte, Veneto	0,75 L	10
2017 Barbazul, Cabernet, Merlot, Syrah Huerta de Albala, Andalusien	0,75 L	14