



# SALZWERK

Restaurant & Bar

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

## Suppen

Kürbis-Kokos-Schaumsuppe [VEGAN] Eingelegter Kürbis   Wildkräuter	€ 8, --
Kartoffel-Algen-Suppe Miesmuscheln   Koriander   Sesam	€ 11, --

## Vorspeisen & Salate

Beilagensalat	€ 4, --
Hausgebeizter Lachs „Sashimi Style“ Pak Choi   Gurkensalat   Ponzusofße	€ 16, --
Salat-Variation „Raban's Aue“ [VEGETARISCH] Pflücksalate   Wurzelgemüse   Kräutervinaigrette	€ 9, --
+ Maishähnchenbrust	€ 12, --
Gebratene Jakobsmuscheln Selleriecrème   Yuzu-Schaum	€ 17, --
Carpaccio von heimischem Wildschwein Salatherzen   Pflaumen-Haselnuss-Vinaigrette	€ 16, --
Gezupfte knusprige Ente an Herbstsalaten Tamarinden-Dressing	€ 14, -- Gemüse   Minz-
Burrata und Feigen [VEGETARISCH] Pinienkerne   Basilikum-Birnen-Dressing	€ 12, --

### Sommeliers Tip

2017 Blauer Spätburgunder Rosé		
Prädikatsweingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn   Württemberg	0,25l	€ 6,50
	0,7l	€ 18, --

## Genuss zu Zweit

Vorspeisen-Sharing „Salzwerk“	€ 24, --
Hausgebeizter Lachs   eingelegte Oliven   Wildschwein-Bratwurst   Mini-Rostbraten & Kartoffelsalat   Burrata & Feigen	

# Hauptgerichte

Geschmorte Wildschweinkeule € 26, --  
Süßkartoffelpüree | Romanesco | Ahornsirup-Pfeffer-Jus

## Sommeliers Tip

2016 Merlot trocken  
Prädikatsweingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn | Württemberg 0,25l € 8,50  
0,7l € 24, --

Knusprige Ente - Brust und Keule € 26, --  
Kartoffelknödel | Rotkohl | Honig-Jus

Wiener Schnitzel 180g € 23, --  
Vom Kalb | Zitronen-Petersilien-Kruste | lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Heimischer Hirschrücken € 29, --  
Cognac-Pfeffer-Jus | Rosenkohlblätter | Kartoffelgratin

## Sommeliers Tip

2018 Cabernet Sauvignon Reserva  
Montes | D.O. Valle de Colchagua | Chile 0,25l € 9, --  
0,7l € 27, --

Saline 1822 Black Angus Burger € 15, --  
Bacon | Pflaumen-Chutney | Potato-Chips

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 23, --  
Karamellisierte Zwiebeln | Eierspätzle

Gebratenes Lachsfilet € 21, --  
Kimchi-Kartoffel-Püree | Pak Choi | Sesamschaum

Edelfisch-Filet des Tages € 23, --  
Quinoa | Herbstgemüse | Zitrus-Vinaigrette

## Vegetarisch & Vegan

Spinat-Nocken [VEGETARISCH] Baby-Spinat   Parmigiano reggiano   halbtrocknete Tomaten	€ 18, --
Geschmorter Sellerie [VEGAN] Steinpilze   Pistazien   Wildkräuter	€ 17, --

## Desserts

Gutsle von Birne & Kürbis Ahornsirup	€ 9, --
Überraschungs-Dessert	€ 6, --
Karamellisierte Pflaumen Haselnuss-Streusel   Holunder   Joghurt-Sorbet	€ 8, --

### Sommeliers Tip

2018 EDELIS Samtrot Weißherbst

Weinkeller Flein-Talheim   Württemberg	0,25l	€ 6,50
	0,7l	€ 18, --

Eiscreme und Sorbet Vanille   Schokolade   Pistazie - Eis Joghurt   Birne   Aprikose – Sorbet	Kugel	€ 2, --
---	-------	---------

### Feines aus der Brennerei 2 c 1

Idyllisch in einem blauen Fachwerkhaus brennt die Familie Schiefer feine Destillate aus eigenen Früchten. Neben der Landwirtschaft rund um die Hölderlin-Stadt Lauffen am Neckar veredelt Brennermeister Heiner Schiefer seine sonnengereiften Beeren und Früchte in feinsten Edeldholz-Fässern und schafft so ein einmaliges Aroma.

„Mosaik“ Schwarzer Johannisbeerbrand 40 vol. %	€ 3,50
Obstbrand von Apfel und Birne 40 vol. %	€ 3,50
Williams Birnenbrand 40 vol. %	€ 3,50
Kirschenbrand 42 vol. %	€ 3,50
„Zigarrenbrand“ Apfel aus dem Kastanienfass 43 vol. %	€ 5,50
„Zigarrenbrand“ Mirabelle aus dem Maulbeerfass 43 vol. %	€ 5,50

# Mittagskarte

12.00 – 14.00 Uhr

Tagessuppe € 6, --

Hausgebeizter Lachs „Sashimi Style“ € 16, --  
Pak Choi | Gurkensalat | Ponzusoße

Salat-Variation „Raban's Aue“ [VEGETARISCH] € 9, --  
Pflücksalate | Wurzelgemüse | Kräutervinaigrette

+ Maishähnchenbrust € 12, --

Burrata und Feigen [VEGETARISCH] € 12, --  
Pinienkerne | Basilikum-Birnen-Dressing

Wechselndes Tagesessen  
Montag – Freitag | täglich frisch und lecker

Gebrautes Lachsfilet € 21, --  
Kimchi-Kartoffel-Püree | Pak Choi | Sesamschaum

## Sommeliers Tip

2019 „Josephine“ Weißweincuvée trocken

Prädikatsweingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn | Württemberg 0,25l € 8,50  
0,7l € 24, --

Wiener Schnitzel 180g € 23, --  
Vom Kalb | Zitronen-Petersilien-Kruste | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Überraschungsdessert € 6, --

Eiscreme und Sorbet Kugel € 2, --  
Vanille | Schokolade | Pistazie - Eis  
Joghurt | Birne | Aprikose – Sorbet