


# SALINE | 1822


Hotel | Bad Rappenau


## SUPPE

Spargelcremesuppe   
grüner Spargel | weißer Spargel  
9

## VORSPEISEN

Marinierter Spargel   
Radieschen | Frühlingslauch | Kresse | Wildkräuter | Pinienkerne  
17,5

Ravioli von Bärlauch & Kartoffel   
Zitronenöl | Babyspinat | Cashew  
15,5

Bunter saisonaler Salat   
Blattsalate | Rohkostsalate | Sprossen | geröstete Kerne  
8,5

## FRISCHER SPARGEL AUS DEM KRAICHGAU

250 g weißer Spargel  
23

500 g weißer Spargel  
39,50



dazu....

neue Kartoffeln oder Flädle | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

zweierlei Schinken  
15

Kalbsschnitzel  
16

Lachsfilet  
17

Preise in Euro inkl. 7% MwSt.  = vegan  = vegetarisch

# SALINE | 1822

Hotel | Bad Rappenau

## HAUPTGERICHTE

### Salzwerk`s Salat Niçoise

Romanasalat | Kartoffeln | grüne Bohnen | Thunfisch | Ei | Oliven | rote Zwiebeln  
18,5

### Orecchiette & Spargel

grüner Spargel | weißer Spargel | Kirschtomaten | Frühlingslauch  
23,5

### Medaillon vom Seeteufel

Bärlauchschaum | gegrillter weißer Spargel | Belugalinsen | pochiertes Ei | Pancetta  
35,5

### Wiener Schnitzel

Kapern-Mayonnaise | Kartoffel-Bärlauch-Salat  
30,5

### Salzwerk`s Cheeseburger

Brioche-Bun von der Bäckerei „Hirth“ | Rinderpatty | Cheddar | Gurkenrelish |  
karamellierte Zwiebeln | hausgemachter Ketchup | Mayonnaise | Pommes frites  
27,5

„Regional inspiriert. Stilvoll serviert.“

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Jus | zweierlei Zwiebel | Spätzle  
29,5

### Linsen & Spätzle

Saitenwurst von der Metzgerei „Bräunling“  
19

### Käsespätzle

Bergkäse | Röstzwiebeln | Gurkensalat  
18,5

## DESSERTS

### Crème Brûlée

7,5

### Freestyle-Tarte

Rhabarber | Vanille | Mandel  
10,5