

# SALINE | 1822

Hotel | Bad Rappenau

## SUPPE

### Schwarzwurzelschaumsuppe

Jakobsmuschel | Petersilienöl | Schwarzbrotchips

9,5

## VORSPEISEN

### Pochiertes Ei

Avocado | Frisée | Basilikum-Mayonnaise | Parmesanchips | Tomatengel

15,5

### Bunter saisonaler Salat

Blattsalate | Rohkostsalate | Sprossen | geröstete Kerne

8,5

## CLASSICS

### Salzwerk`s Salat Niçoise

Romanasalat | Kartoffeln | grüne Bohnen | Thunfisch | Ei | Oliven | rote Zwiebeln

17,5

### Salzwerk`s Cheeseburger

Brioche Bun von Bäckerei „Hirth“ | Rinder-Patty | Cheddar | Gurkenrelish | karamellierte Zwiebeln | hausgemachter Ketchup | Mayonnaise | Pommes Frites

24

# SALINE | 1822

Hotel | Bad Rappenau

## HAUPTGERICHTE

### Bärlauch-Risotto

Kartoffel | Rucola | Cashew | Fingerlimes

23,5

### Gegrillter Kürbis & Falafel

Couscous | Soja-Joghurt | Rote Bete | Feldsalat

25,5

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Jus | zweierlei Zwiebel | Spätzle

30,5

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Kapern-Mayonnaise | Kartoffel-Bärlauchsalat

27,5

### Rinderfilet Sous Vide

Selleriepüree | grüne Bohnen | Karotten | Kartoffelkrapfen

39,5

### Thunfischsteak

Wasabi | Babyspinat | Sushi-Reis | Sesam | Mango

37

## DESSERTS

### Crème Brûlée

6,5

### Mohnravioli

Weißer Schokolade | Zitrusfrüchte

10,5