


SALINE | 1822

Hotel | Bad Rappenau


SUPPE

Rinderkraftbrühe
Flädle | Schnittlauch
9,5

VORSPEISEN

Gegrillter Chicorée 
Orange | Rucola | Lavendelhonig | Sanddorn | Feta
13,5

Hausgebeizter Limetten-Lachs
Avocado | Gurkensud | Chili | Frisée | Ponzu
17,5

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

Lauchravioli
Kartoffelespuma | Speck | Rosinen
13,5

CLASSICS

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat
30,5

Salzwerk's Cheeseburger
Brioche-Bun von der Bäckerei „Hirth“ | Rinderpatty | Cheddar | Gurkenrelish |
karamellisierte Zwiebeln | hausgemachter Ketchup | Mayonnaise | Pommes frites
27,5

SALINE | 1822

Hotel | Bad Rappenau

HAUPTGERICHTE

Orecchiette

Kürbis | Rosenkohl | Haselnuss | Miso | Kichererbsen-Crunch
23,5

Wildschweinrücken

Pastinake | Karotte | Kartoffel | Holunder
33,5

Filet vom Zander

Beurre Blanc | Lauch | rote Bete | Trüffel | Kartoffel
31,5

„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

Siedfleisch & Meerrettich

Preiselbeeren | Bouillonkartoffeln
24,5

DESSERTS



Espresso-Crème Brûlée

6,5

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Ingwer | Walnüsse | Vanilleeis
10,5

Preise in Euro inkl. 7% MwSt.

 = vegan  = vegetarisch