


# SALINE | 1822

Hotel | Bad Rappenau


## SUPPE

Spargelcremesuppe 

Grüner Spargel | weißer Spargel


9,5

## VORSPEISEN

Marinierter Spargel 

Radieschen | Frühlingslauch | Kresse | Wildkräuter | Pinienkerne

17

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 |  
karamellisierte Zwiebeln | hausgemachter Ketchup | Mayonnaise | Pommes Frites

24

# SALINE | 1822

Hotel | Bad Rappenau

## HAUPTGERICHTE

Orecchiette & Spargel 

Orecchiette | grüner Spargel | weißer Spargel | Kirschtomaten | Frühlingslauch  
24,5

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

Trüffel  
24

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Jus | zweierlei Zwiebel | Spätzle  
30,5

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kapern-Mayonnaise | Kartoffel-Bärlauchsalat  
27,5

250 g weißer Spargel von Kraichgau Spargel

21

500 g weißer Spargel von Kraichgau Spargel

39

dazu...

Neue Kartoffeln oder Flädle | zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

zweierlei Schinken

11


Kalbsschnitzel

12


Lachsfilet

14



## DESSERTS

Tonkabohnen-Crème Brûlée 

7,5

Rhabarber | Vanille | Mandel 

9,5

Preise in Euro inkl. 19% MwSt.  = vegan  = vegetarisch