

Salt

- DINER -

Voorgerechten



Vlees

CARPACCIO Black Angus rund – rucola – truffelcrème – Parmezaanse kaas – radijs	17.95
IBERICO & BUIKSPEK Iberico ham – zachtgegaarde buikspek – wagyumami – structuren van biet – truffel	17.50
GEROOKTE ENTRECOTE Gerookte entrecote – kweepeer – krokante truffelaardappel – structuren van winterpeen	17.00
KWARTEL & BIET Gepofte biet – gerookte geitenkaas – kwartel – hazelnoot	16.50



Soep

UIENSOEP  Bosui – kaascrouton	8.50
MOSTERDSOEP Crème fraîche – spekjes	8.50
TOMATENSOEP  Bosui – courgette	8.50



Vis

GEROOKTE ZALM Koud gerookt – brioche – mierikswortelcrème – cress	17.95
IBERICO & GAMBA Iberico ham – krokant gebakken gamba – zoete aardappel – venkel – Thaise olie	17.95
TONIJN & KRAB Tonijn tataki – softshell krab – Oosterse structuren – crème van geroosterde pastinaak	17.50
ZWAARDVIS Zwaardvis – octopus – citrussolie – gerookte zalm	17.50



Vegetarisch

BIET Gepofte biet – vijg – gerookte geitenkaas – noten – olijfolie	15.95
KNOLSELDERIJ Structuren van pastinaak – Thaise olie – uiencompote	15.95



Veganistisch

POKE BOWL Sushi rijst – edamame boontjes – gember – wakame – schuim van komkommer – veganistische tonijnsalade Toe te voegen	16.50
Gerookte zalm	of
Gegrilde kip	of
Gamba's	
	+6.00

Salt

Hoofdgerechten



Vlees

ENTRECOTE

Gebakken entrecote – portobello – gerookt zeezout – stroganoffsaus

🍷 Malbec, Mendoza, Argentinië

34.50

7.25

PEPERSTEAK

Gebakken steak – saus van groene pepers

🍷 Garnacha, Catalayud, Spanje

31.50

7.25

PARELHOENDER

Iberico ham – bospaddenstoelensaus

🍷 Garnacha, Catalayud, Spanje

26.50

7.25

TIKKA MASALA VAN KIP

Kippendijen – masala – papadum – gekookt ei – Arabische rijst

🍷 Garnacha, Catalayud, Spanje

26.50

7.25

EENDENBORST

Krokant gebakken op de huid – sinaasappelijus

🍷 Garnacha, Catalayud, Spanje

26.50

7.25

MAALTIJDSALADE

Mesclun sla – gegrilde kip – gegrilde groenten – bundelzwammen – zoetzuur – hummus

🍷 Pinot Grigio, Sicilië, Italië

24.95

6.50

SCHNITZEL

Gepaneerde varkensfilet – citroen – remouladesaus

🍷 Merlot, Pays d'Oc, Frankrijk

24.50

6.50



Chef's special

Wisselend vlees of vis gerecht van de chef!

Wij vertellen u graag wat er vandaag op het menu staat!

Dagprijs



Voor de kleine eter



Vlees

PEPERSTEAK

Gebakken steak – saus van groene pepers

🍷 Garnacha, Catalayud, Spanje

21.95

7.25

SCHNITZEL

Gepaneerde varkensfilet – citroen – remouladesaus

🍷 Merlot, Pays d'Oc, Frankrijk

20.95

6.50

Bij al onze hoofdgerechten zijn frites en salade bij de prijs inbegrepen. Salade wordt echter niet standaard geserveerd, maar kan altijd kosteloos besteld worden.

ARRANGEMENT



€5,- MEERPRIJS



€8,- MEERPRIJS



€12,- MEERPRIJS

Salt

Hoofdgerechten



Vis



ZEEBAARS

Op de huid gebakken – hazelnoot persilade – beurre noisette

Chardonnay, Murray Darling, Australië

29.95

7.25



SCHOTSE ZALM

Op de huid gebakken – krokant van risotto – saus Hollandaise

Chardonnay, Murray Darling, Australië

29.50

7.25

NOEDELS GAMBA

Noedels – knoflook – peterselieolie – paksoy – taugé – chillivlokken

Semillon/Chardonnay, Big Rivers, Australië

27.50

5.60

MAALTIJDSALADE

Mesclun sla – gamba's – gegrilde groenten – bundelzwammen – zoetzuur – hummus

Pinot Grigio, Sicilië, Italië

24.95

6.50



Chef's special

Wisselend vlees of vis
gerecht van de chef!

Wij vertellen u graag wat er vandaag op het
menu staat!

Dagprijs



Vegetarisch

BIETENRISOTTO

Truffel – biet – groenten –
paddenstoelen

Chardonnay, Murray Darling, Australië

22.95

7.25

MAALTIJDSALADE

Mesclun sla – gegrilde groenten –
bundelzwammen – zoetzuur – hummus

Pinot Grigio, Sicilië, Italië

18.95

6.50

Bij al onze hoofdgerechten zitten frites en salade bij de prijs
inbegrepen. Salade wordt echter niet standaard geserveerd,
maar kan altijd kostenlos besteld worden.



Veganistisch

ZOETE AARDAPPEL

Curry van zoete aardappel – Arabische rijst –
papadum – gepofte tomaat

Semillon/Chardonnay, Big Rivers, Australië

22.95

5.60

Voor de kleine eter



Vis

SCHOTSE ZALM

Op de huid gebakken – krokant van risotto –
saus Hollandaise

Chardonnay, Murray Darling, Australië

21.95

7.25



Vegetarisch

BIETENRISOTTO

Truffel – biet – groenten –
paddenstoelen

Chardonnay, Murray Darling, Australië

18.00

7.25

ARRANGEMENT



€5,- MEERPRIJS



€8,- MEERPRIJS



€12,- MEERPRIJS

Salt

Desserts



Nagerechten

PROEVERIJ VOOR TWEE

Diverse lekkernijen uit onze eigen patisserie

22.50

KAAS

Een selectie van vijf kazen van 'Puur Kaas & Delicatessen' – bleekselderij – kweeperencompote



15.75

Porto Tawny, Duoro, Portugal

5.25

DAME BLANCHE

Vanille-ijs – slagroom – chocolade parels – warme chocoladesaus

11.25

BANANENSPLIT 2.0

Structuren van banaan – chocolade – chocolate crunch ijs

11.25

WENTELTEEFJE

Dulche de leche – krokante kruidkoek – karamelijs – schuim van vanille

11.25

BOMMELSE WAFEL

In Malbec gepocheerde peer – mascarponecrème – parfait van winterse specerijen

11.25

CHEESECAKE

Cheesecake – vanille-ijs – karamelschuim – bastogne – 'Sunny Pocket style'

11.25

DESSERT VAN DE WEEK

Wekelijks wisselend gerecht van de chef

10.75



Alcoholvrije Special Coffees

CINNAMON CAPPUCCINO

Cappuccino – kaneelsiroop – slagroom – kaneelpoeder

5.25

LATTE VERWENNEN

Karamelsiroop – slagroom

5.25

KLETSKOFFIE

Koffie – karamelsiroop – slagroom – kletskoppen

5.25

CHOCOLATE CAPPUCCINO

Cappuccino – chocoladesiroop – cacaopoeder

5.25

VERWENKOFFIE

Koffie – kaneelsiroop – slagroom – kaneelpoeder

5.25



Special Coffees

ESPRESSO MARTINI

42 Below vodka – espresso
Heerlijk bij uw nagerecht!

9.50

KOFFIE COMPLEET

Geserveerd met bonbons

8.95

IRISH COFFEE

Met William Lawson's Whiskey

7.95

FRENCH COFFEE

Met Grand Marnier

7.95

43 COFFEE

Met Licor 43

7.95

SPANISH COFFEE

Met Tia Maria

7.95

ITALIAN COFFEE

Met Amaretto

7.95

Fris & Fruitig

SGROPPINO

Citroensorbet – vodka – cava

7.50

IJSKOFFIE

Met slagroom

6.50

Met karamel- of chocoladesiroop

+0.50

ARRANGEMENT



€5,- MEERPRIJS