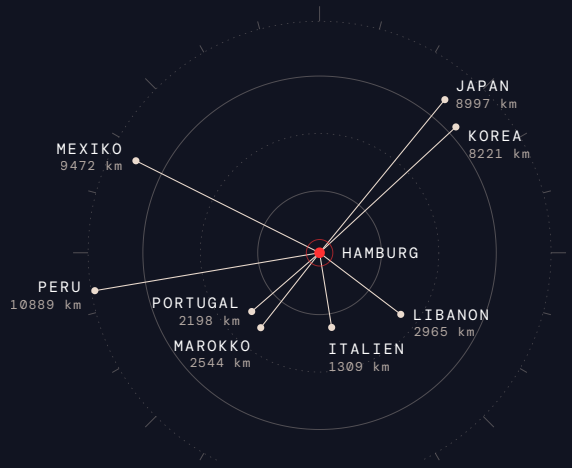
SALT & SILVER



TASTE AROUND THE WORLD

BITES

BROT, Aroma-Butter	7.5
PICKLES, Labneh & Algen-Kaviar	6.5
FRANZÖSISCHE AUSTER, Kiwi, Kosho	6 / Stk

SMALL PLATES

ROTER ROMANA, Parmesan, Kapern, Jalapeño, Eigelb	14
PANZANELLA, Boquerones, Cantaloup	16
BURRATA, Aji Amarillo, Fenchel, gelbe Paprika	16
CRUDO VOM ADLERFISCH, Feige, Sesam Sambal, Tomatenkaramell	18
TATAR VOM DRY-AGED GALLOWAY, Greens, Amba-Sauce	21
MAULTASCHE, Tom Kha, Combava, Zuckerschote	16
GAMBAS ROJAS, Safran Aioli	18
MIESMUSCHELN, Chipotle-Beurre-Blanc, Pommes Alumettes	16

BIG PLATES

GEGRILLTER SPITZKOHL, Zitrus-Hollandaise, Chili-Crunch	22
CHARD, Cashew, Guajillo, Dashi-Beurre-Blanc	25
SCHWEINENACKEN, grüne Bohne, Aprikose, Habanero	28
SAIBLING IM BUTTERFLY CUT, Salsa verde, Drillinge	36
DRY AGED SIRLOIN AM KNOCHEN, Gochujang, Nuoc Cham, Salat, Frites	14/100g
STEINBUTT IM GANZEN, Röstkartoffeln, Kapern-Beurre-Blanc, Knoblauch	11/100g

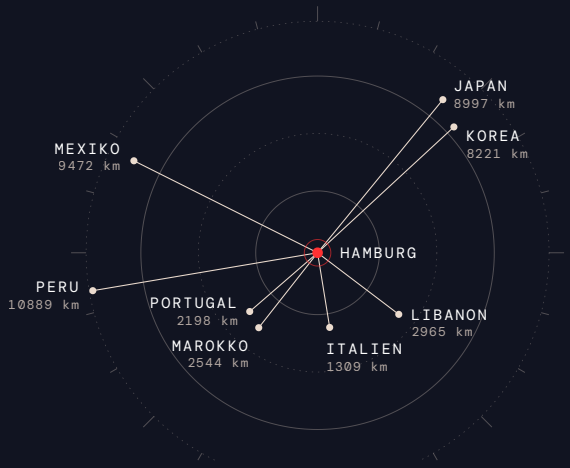
SWEET PLATES

MOHN-FINANCIER, Créme-Double, Zwetschgen-Sorbet	11
BANANE, Kakao, Dark Berry	9

SALT & SILVER CHEF'S CHOICE (Sharing-Menü, ab 2 Personen) **69 p.P.**

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der passenden Weinempfehlung!

SALT & SILVER



TASTE AROUND THE WORLD

BITES

BREAD, Aroma-Butter	7.5
PICKLES & LABNEH & SEAWEED-CAVIAR	6.5
FRENCH OYSTER, Kiwi, Kosho	6 / pcs

SMALL PLATES

RED ROMANA, Parmeggiano, Capers, Jalapeño, Eggyolk	14
PANZANELLA, Boquerones, Cantaloup	16
BURRATA, Aji Amarillo, Fennel, Yellow Pepper	16
CRUDO FROM STONE BASS, Tomato-Caramel, Fig, Sesame-Sambal	18
DRY-AGED GALLOWAY TARTARE, Greens, Amber Sauce	21
DUMPLING, Tom Kha, Combava, Sugar Peas	16
GAMBAS ROJAS, Safron Aioli	18
MUSSLES, Chipotle-Beurre-Blanc, Matchstick-Fries	16

BIG PLATES

GRILLED POINTED CABBAGE, Citrus Hollandaise, Chili Crunch	22
CHARD, Cashew, Guajillo-Chili, Dashi-Beurre-Blanc	25
PORKNECK, Green Beans, Apricot, Habanero	28
CHAR IN BUTTERFLY CUT, Salsa Verde, New Potatoes	36
DRY-AGED BONE-IN SIRLOIN, Gochujang, Nuoc Cham, Salad, Frites	14/100g
WHOLE TURBOT, Roast Potatoes, Caper Vinaigrette, Garlic	11/100g

SWEET PLATES

POOPYSEED-FINANCIER, Créme-Double, Plum-Sorbet	11
BANANA, Cacao, Dark Berry	9

SALT & SILVER CHEF'S CHOICE (Sharing-Menu, minimum 2 Pax) **69 p.P.**

Please feel free to ask our service team for the perfect wine pairing!

APERITIVO

PISCO SOUR		11.5
MEZCAL SOUR		13.5
SALT & SILVER SPRITZ		11
NEGRONI		12.5
CHAMPAGNE BRUT (Maison EPC, Montagen de Reims)	0,1l	14
KRACK ROSÉ BRUT (Spätburgunder)	0,1l	11.5
MURI - SPARKLING (wechselnde Sorten, alkoholfrei)	0,1l	10
SALT & ZERO SPRITZ (Vermouth, Grapefruit, Soda)		11
WEISSDUFTIG Prisecco		9
JUZZ (Verjus, Zitronenmelisse, Holunder)		9
FLYING FREE (Cold drip Minze, Mandarine, Bergamotte)		9

HALBE FLASCHE 0,375l

2002 SAVIGN LES BEAUNE GRANDS PICOTINS Domain Pierre Guillermo, Burgund, Pinot Noir	59
2019 BEAUJOLAIS VILLAGES Domain Nugues, Beaujolais, Gamay	29

SCHAUMWEIN

CHAMPAGNE BONNET-PONSON CUVÉE PERPETUELLE — 99
Chardonnay, Pino Meunier, Pinot Noir

CHAMPAGNE EPC BRUT — 89
Chardonnay, Pino Meunier, Pinot Noir

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD PEMIERE CUVÉE — 109
Chardonnay, Pino Meunier, Pinot Noir

2017 CHAMPAGNE BLANC DE BLANC 1ER CRU, Fourny & Fils — 129
Chardonnay

CHAMPAGNE „CUVÉE R“ BLANC DE BLANC, Fourny & Fils — 109
Chardonnay

2014 CHAMPAGNE „CUVÉE DU CLOS NOTRE DAME“, Fourny & Fils — 199
Chardonnay

WINZERSEKT NR.4 — 75
Moritz Kissinger, Rheinhessen, Chardonnay, Pinot Noir, Weißburgunder

3B ROSÉ — 69
Filipa Pato, Bairrada, Portugal, Baga, Bical

KRACK ROSÉ — 69
BRUT, Krack, Deidesheim, Pfalz, Pinot Noir

OFFEN / 0,15l

WEISS

2025 SAUVIGNON BLANC, Weingut Weedenborn, Rheinhessen	8.5
2025 KAUFMANN RIESLING, Weingut Kaufmann, Rheingau	8.5
2024 GRAUBURGUNDER KALKBÖDELE, Weingut Gebrüder Mathis, Baden	8.5
RIESLING alkoholfrei	7.5
MURI - SPARKLING (wechselnde Sorten, alkoholfrei)	10

ROSÈ

2024 ROSÉ FUMÉ, J.J. Berizzi, Pfalz, Merlot, Spätburgunder	8.5
2024 DOPE, Claus Preisinger, Burgenland, Blaufränkisch	9

ROT

2023 HABLA LA TIERRA, Bodegas Habla, Tempranillo, Cab. Sauv., Spanien	9
2024 SPÄTBURGUNDER KALKMERGEL, Weingut Andres, Deidesheim, Spätburgunder	9
2020 MADIRAN LES VIEILLES VIGNES, Dom. Capmartin, Cab. Sauv., Tannat, Frankreich	8.5

WEISS

DEUTSCHLAND

WÜRTTEMBERG

2023 JUNGLE DRUM, Weinschwestern, Cabernet Blanc — 49

2025 WEIßBURGUNDER, Weingut Beurer, Weißburgunder — 43

RHEINHESSEN

2024 0 OHM, Moritz Kissinger, Uelversheim, Chardonnay, Weißburgunder — 62

2018 KIRCHSPIEL, Katharina Wechsler, Westhofen, Riesling — 79

2018 RIESLING ÖLBERG GG, Kai Schätzel, Nierstein, Riesling — 89

2012 GUNTERSBLUM, Kai Schätzel, Nierstein, Silvaner — 48

MOSEL

2023 GÖTT´CHE, Weinbau Julien Renard, Winningen, Riesling — 79

2023 LE CH´TI (RÖTTGEN), Weinbau Julien Renard, Winningen, Riesling — 89

2023 WEHLENER SONNENUHR ALTE REBEN GG, Dr. Loosen, Riesling — 99

2016 GRAACHER HIMMELREICH GG, Dr. Loosen, Riesling — 89

2025 WEIßBURGUNDER, Fritz Haag, Weißburgunder — 49

2020 BLAUFÜSSER LAY GG, Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen, Riesling — 85

2024 HERRENBERG RIESLING KABINETT, Carl Loewen — 49

2024 RIESLING ALTE REBEN, Carl Loewen — 49

PFALZ

2024 FORSTER UNGEHEUER, Weingut Andres, Deidesheim, Riesling **72**

2024 WEISSBURGUNDER STEIN & LEHM, Weingut Scheuermann, Niederkirchen **77**

2020 IM SONNENSCHEIN GG, Ökonomierat Rebholz, Riesling **102**

2025 GRAUBURGUNDER, Weingut Mehling, Deidesheim, Grauburgunder **48**

2024 RIESLING KABINETT, Weingut Andres, Deidesheim, Riesling **49**

2023 CHARDONNAY MINERAL, Weingut Karsten Peter, Chardonnay **59**

BADEN

2023 WEISSBURGUNDER OBERKLAM GG, Weingut Seeger, Leimen **78**

ÖSTERREICH

BURGENLAND

2024 FURMINT VOM KALK, Franz Weninger, Furmint **51**

2023 THEODORA, Gut Oggau, Muskat, Grüner Veltliner, Welschriesling **75**

2025 GESELLMANN, Weingut Gesellmann, Chardonnay **61**

KAMPTAL

2024 KAMMERN GRÜNER VELTLINER, Weingut Hirsch, Kammern **56**

SÜDSTEIERMARK

2025 KALK & KREIDE, Weingut Tement, Sauvignon Blanc **69**

2019 ZIEREGG SAUVIGNON BLANC, Weingut Tement, Sauvignon Blanc **102**

FRANKREICH

LOIRE

2024 SANCERRE, Domaine Francois Crochet, Sauvignon Blanc — **88**

2023 MENETOU-SALON, Domaine Philippe Gilbert, Sauvignon Blanc — **59**

2024 ANJOU EN CHENIN, Domain Ogereau, Anjou, Chenin Blanc — **52**

BURGUND

2023 CHABLIS, Domaine de l´enclos, Chablis, Chardonnay — **69**

2024 BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domain Jean-Marie Bouzereau, Aligoté — **59**

2023 MEURSAULT, Domain Jean-Marie Bouzereau, Chardonnay — **129**

2023 LES CHARMES 1ER CRU, Domain Jean-Marie Bouzereau, Chardonnay — **149**

2022 AUXEY-DURESSES "LES CLOUX", Domain Boisson-Vadot, Meursault, Chardonnay — **109**

2022 MEURSAULT ÉCLAT DE CALCAIRE, Pierre Giradrin, Meursault, Chardonnay — **149**

2023 BOURGOGNE CÔTE D'OR VIEILLES VIGNES — **89**
Domaine Rémi Jobard, Meursault, Chardonnay

2022 CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES CHAUMÉES — **149**
Simon Colin, Chassagne-Montrachet, Chardonnay

JURA

2022 SAVAGNIN SOUS VOILE, Domain de la Touraize, Arbois, Savignin — **79**

2023 SAVAGNIN TERRES BLEUS, Domain de la Touraize, Arbois, Savignin — **74**

2018 CÔTES DU JURA BLANC, Jean Bourdy, Chardonnay — **64**

ITALIEN

2025 TERLANER CUVÉE — 69
Kellerei Terlan, Alto Adige, Südtirol, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder

2023 TREBBIANO D´ABRUZZO, Amorotti, Trebbiano — 79

2025 PECORINO, Barone di Valforte, Abbruzzen, Pecorino — 44

SPANIEN

2021 ERASO AZALA, Josean Eraso, Rioja Alavesa, Viura, Torrontés, Malvasia — 55

PORTUGAL

2024 ALLO Vinho Verde, Soalheireo, Loureiro, Alvarinho — 41

2023 COCHE BRANCO, Niepoort, Douro, Arinto, Codega do Larinho, Rabigato — 129

SÜDAFRIKA

2025 SAUVIGNON BLANC, Buitenverwachting, Constantia, Western Cape — 48

2023 TESTALONGA BABY BANDITO KEEP ON PUNCHING — 68
Craig Hawkins, Swartland, Chenin Blanc

ROSÉ

DEUTSCHLAND

2022 SCHEUERMANN ROSÉ Weingut Scheuermann, Pfalz, Merlot, Spätburgunder **59**

2024 ROSÉ FUMÉ, J.J. Berizzi, Pfalz, Spätburgunder **42.5**

ÖSTERREICH

2024 DOPE, Claus Preisinger, Burgenland, Blaufränkisch **45**

ITALIEN

2024 LEZÉR ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT Weingut Foradori, Teroldego **48**

FRANKREICH

2025 AIX ROSÉ, Coteaux d´Aix en Provence AOP, Cinsault, Grenache, Syrah **59**

ROT

DEUTSCHLAND

PFALZ

2024 SPÄTBURGUNDER KALKMERGEL, Weingut Andres, Deidesheim, Spätburgunder — 48

BADEN

2021 MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN, Bernhard Huber, Baden — 145

ÖSTERREICH

BURGENLAND

2023 PUSZTA LIBRE, Claus Preisinger, St. Laurent, Zweigelt — 46

2013 PINOT NOIR, Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Pinot Noir — 92

2014 HOCHÄCKER, Franz Weninger, Blaufränkisch — 72

ITALIEN

PIEMONT

2018 BAROLO, Vietti, Castiglione Faletto, Nebbiolo — 95

2023 BARBERA D'ALBA TRÈVIE, Vietti, Castiglione Faletto — 59

2012 BAROLO LE COSTE DI MONTFORTE, Pecchenino, Dogliani, Nebbiolo — 149

2024 LANGHE ROSSO, G. D. Vajra, Barbera, Dolcetto, Freisa — 49

ABRUZZEN

2021 MONTEPULCIANO D´ABRUZZO, Abruzzen, Montepulciano — 79

SIZILIEN

2023 ETNA ROSSO, Graci, Etna, Nerello Mascalese — 64

FRANKREICH

JURA

2020 CÔTES DU JURA ROUGE, Jean Bourdy, Trousseau, Poulsard, Pinot Noir — **74**

2017 AU FIL DES GÉNÉRATIONS, Tony Bornard, Poulsard — **79**

BURGUND

2022 POMMARD LES VIGNOTS, Pierre Giraradin, Pinot Noir — **119**

2021 MARSANNAY ROUGE, Sylvain Pataille, Pinot Noir — **89**

2021 CLOS DU ROY, Sylvain Pataille, Marsannay, Pinot Noir — **119**

2015 POMMARD LES VAUMURIENS, Domain Chantal Lescure, Pinot Noir — **125**

BEAUJOLAIS

2024 FLEURIE“ LA ROILETTE“, Domain Metrat et Fils — **59**

BORDEAUX

2005 CHATEAU GLORIA, Saint Julien, Cab. Sauv., Cab Franc, Petit Verdot — **189**

2005 GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES, Pessac-Léognan, Château de Fieuzal — **159**

2006 HAUT-MEDOC CRU Bourgeois Supérieur, Château Cambon La Pelouse — **119**

RHONE

2014 CHATEAU DES TOURS GRAND RESERVE, Côtes-du-Rhône, Grenache, Syrah — **199**

2019 DOMAINE DES TOURS, Vin de Pays de Vaucluse, Merlot, Syrah — **99**

SPANIEN

RIOJA

2013 RIOJA VIÑA TONDONIA, Lopez de Hereda, Tempranillo, Garnacha, Graciano **85**

2021 ERASO, Josean Eraso, Rioja Alavesa, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo **59**

TENERIFFA

2021 MIGAN VINOS ATLÁNTICO, Envínate mit Viticultores del Valle, Listan Negro **59**

2021 BENJE TINTO, Envínate mit Viticultores de Santiago del Teide, Listan Prieto **49**

ARGENTINIEN

2021 MALBEC AGRELO CHACRA, Weingut Vaglio, José Balbo, Mendoza, Malbec **48**

USA

2022 SUITE PETITE, Chronic Cellars, Paso Robles, Kalifornien, Syrah, Petite Sirah **75**

2021 SOFA KING BUENO **79**
Chronic Cellars, Paso Robles, Kalifornien, Grenache, Mourvedre, Petite Sirah, Syrah

MAGNUM / 1,5l

2020 BRAUNEBERGER, Fritz Haag, Mosel, Riesling	149
N. V. BLANC ET NOIR (SEKT), Weingut Scheuermann, Pfalz	119
2023 GESELLMANN, Weingut Gesellmann, Burgenland, Chardonnay	139
2022 MERCURY, Domain Venot, Burgund, Pinot Noir	139
2022 RIESLING, Julian Renard, Mosel, Riesling	149
2022 WEIßBURGUNDER, Julian Renard, Mosel, Weißburgunder	149

SÜSS- UND DESSERTWEIN

ÖSTERREICH

2017 WELSCHRIESLING AUSLESE — 0,05l / 9.50
Weingut Leo& Silvana Sommer, Burgendland, Welschriesling

PORTUGAL

10 YEARS TAWNY PORT “SALT & SILVER” — 0,05l / 7.50
Niepoort, Douro, Tinta Francesca, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

DIGESTIF

GEISTE & BRÄNDE 2cl

ROTE BETE / TOMATE / APFEL / HIMBEERE / HASELNUSS	8.50

MEZCAL & TEQUILA 2cl

SANTA ANA DEL RIO Mezcal	6.50
SAN MIGUEL TÍO JÉSUS Mezcal	7.50
SAN ANDRES Mezcal	7.00
SAN JUAN Mezcal	6.50
MONTELOBOS MEZCAL	7.50
TEQUILA PATRON BLANCO / REPOSADO / AÑEJO	7.00 / 8.00 / 9.50

RUM (a,c,k) 2cl

PLANTATION XO	9.00
DOS MADERAS 5+5 AÑOS	7.00
BACARDI OCHO / DIEZ	7,5 / 8.50
BOTUCAL	7.00
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	8.00

BRANDY & COGNAC 2cl

PIERRE FERRAND COGNAC 1884	8.50
GRAN DUQUE D´ALBA / GRAN DUQUE ORO	7.00 / 15.00

WHISKEY 2cl

WILD TURKEY101 BOURBON	7.00
WILD TURKEY RYE	7.50
MONKEY SHOULDER	7.50
WOODFORD RESERVE	11.00

GIN 3cl

BOMBAY SAPPHIRE	6.50
BOMBAY STAR	7.50
TANQUERAY	6.50
TANQUERAY TEN	8.50
HENDRICKS	8.00
MARTIN MILLERS WESTBOURN STRENGTH	8.00
GIN MARE	8.50

BIER & SOFTS

ESTRELLA VOM FASS	0,2 / 0,4L	4.00 / 6.00
JEVER FUN (ALKOHOLFREI)		0,33l 5.00
OBERDORFER HELLES		0,33l 6.00
ESTRELLA		0,33l 5.50
WASSER GEFILTERT, MIT/OHNE		0,75l / 4.90
LIMONADE DER WOCHE		0,40l / 6.50
PEPSI COLA		0,33l / 4.50
PEPSI ZERO		0,33l / 4.50
APFELSCHORLE		0,40l / 5.50

DESIGNSTUDIE VON TASTY STUDIOS, NICHT DIE OFFIZIELLE KARTE