



TAGESKARTE

von 12:00 - 16:00 Uhr

ERBSENSUPPE MIT SAURER SAHNE
& CROUTONS 8.50

BRATWURST VOM HIGHLAND-RIND
MIT SCHMORGURKENSAUCE & STAMPF 16.00

GANZER PLATFISCH DES TAGES VOM GRILL
MIT BLATTSALAT & BRAUNER BUTTER 28.00

GEGRILLTER SPITZKOHL AUF JOGHURT,
RHABARBER & CHILI-NUSS-SALSA 16.50

HAUSGEMACHTES VANILLE-
EISCREME SANDWICH 6.50


GUTEN BEWUSS!



SPEISEKARTE

Unser Versprechen: kreative Ideen, echtes Kochhandwerk & neue Geschmackserlebnisse.

Wir kochen umweltbewusst mit frischen Zutaten bester Qualität aus der Region.

VORSPEISEN

GRATINIERTE NORDSEE-AUSTERN 5.50 / Stück

Deichkäse / Schaumwein / Schalotten-Vinaigrette / Austern-Emulsion / Schnittlauchöl

CEVICHE (CATCH OF THE DAY) 18.00

Marinierte Sashimi-Scheiben / frische Beeren / Jalapeño / Gurkencreme / Sesam-Nuss-Chiliöl / Zwiebel

KOHLRABI CAESAR 14.50 vegetarisch

Eiderstedter Salat / gegrillter Kohlrabi / Caesar Dressing / Backensholzer Deichkäse / knusprige Brotchips

GERÖSTETER SCHAFSKÄSE 16.00 vegetarisch

Feldsalat / fermentierter Chili-Honig / Oliven-Karamell / Paprika-Tomaten-Salsa / Senfsaat

HAUPTSPEISEN

NORDSEE-CATAPLANA 26.50

Miesmuschel / Kabeljau / Kartoffel / Paprika / Weißwein

BROTZEIT 32.00

geräucherte Forelle / eingelegte Makrele / Pickles / Brot von Bäcker Gaus / Meerrettich / Radieschen

MEZZE vegetarisch / vegan 22.00

Gemüse der Saison / geräucherte Aubergine knusprige Drillinge / Tomatensalat

GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE vegan 16.00

Gemüse aus der Region / Cashew-Creme / Bulgur

VOM GRILL

PLATTFISCH AUS DER NORDSEE (Tagespreis)

Blattsalat / Braune Butter

GANZE FORELLE VON FISCHZUCHT REESE 28.00

Zitrone / Butter / Haselnuss-Kamillen-Crunch / Kapern

GANZER WOLFSBARSCH IM BUTTERFLY-CUT 32.00

Zitrone / Olivenöl / Meersalzflocken

SCHWEINEBAUCH VOM SÜSSLÄNDER SCHWEIN 22.50

Harissa-Kraut / Knoblauch / Sauce / pikante Hollandaise

CUT OF THE DAY (Tagespreis)

Steak vom Holsteiner Weiderind / Meersalz

BEILAGEN, 4.50 vegetarisch

GURKENSALAT (Gurke / Joghurt / eingelegte Senfsaat / Dill)

KARTOFFELN (knusprig frittierte Drillinge)

KICHERERBSENSALAT (Kichererbse / Knoblauch / Olivenöl)

TOMATENSALAT (Tomate / Brot / Zwiebel / Sherry / Kräuter)

AUBERGINENSALAT (Aubergine / Limette / Petersilie / Tahini)

BEILAGENSALAT (gemischter Blattsalat / Vinaigrette)

PORTION BROT 2.50

PORTION BROT MIT OLIVENÖL & ZA'ATAR 4.50

FÜR DIE KIDS

Kartoffelpüree mit Soße 7.50

Chicken Fingers, Pommes & Haus-Ketchup 12.00

Pasta mit Tomatensauce vegetarisch 9.00

Pommes & Haus-Ketchup 7.50

DESSERT

CRUNCHY PRALINÉ 12.50

Mandel-Haselnuss Mousse / Vanille / Krokant / Brombeere

MILLE FEUILLE 11.00

Blätterteig / Mascarpone-Creme / Salzkaramell / Himbeere

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN 5.00 / 5.50 Stück



Folgt uns auf Instagram um Bilder von unseren Gerichten zu sehen und mehr über unsere Küche, Lieferanten & das Team zu erfahren.

@saltandsilver @saltandsilver.restaurants

APERÓ - BAR

MARTINI FLOREALE TONIC ALK. -FREI (a, d) 7.50 Martini Floreale AFG / Tonic / Zitrone
NEGRONI (d) 11.00 Bombay Sapphire Premier Cru / Noilly Prat Rouge / Martini Riserva Bitter
WHISKEY SOUR (a, e) 11.00 Bourbon Whiskey / frische Zitrone / Zucker
ROUGE ONE (d) 6.50 Noilly Prat Rouge / Thomas Henry Tonic Water
VERMOUTH BASIL (d) 6.50 Noilly Prat Dry / Soda Libre Basilikum / Limette
SALT & SILVER SPRITZ 8.00 Noilly Prat Ambre / Martini Riserva Bitter / Prosecco D.O.C / Soda
HOLUNDER SPRITZ (a) 7.50 St.Germain / Krack Secco / Soda / Zitrone
GIN TONIC (d) 6.50 Bombay Sapphire / Thomas Henry Tonic Water / Zitrone
GIN GIN MULE (a) 7.00 Bombay Sapphire / Minze / Limette / Thomas Henry Ginger Beer / Angostura
CUBA LIBRE (a, c, e) 7.00 Bacardi Cuatro Rum / Sinalco Cola / Limette
DARK & STORMY (a) 7.00 Bacardi Negra / Thomas Henry Ginger Beer / Limette
LA PALOMA (b, d) 8.00 Patron Tequila Silver / Limette / Salz / Thomas Henry Grapefruit Soda
MOSCOW MULE 7.50 Grey Goose / Thomas Henry Ginger Beer / Limette / Gurke

BIER

JEVER vom Fass 0,4l 4.90
JEVER FUN vom Fass (alkoholfrei) 0,4l 4.90
ALSTER Jever & Sinalco Zitrone 0,4l 4.90
ALLGÄUER BÜBLE Hefeweizen vom Fass 0,5l 6.50
ALLGÄUER BÜBLE Edelweiss (alkoholfrei) 0,5l 6.00
ÜBERQUELL SUNNY SPRING ALE vom Fass 0,5l 6.90
STÖRTEBEKER Freibier (alkoholfrei) 0,33l 4.50
PERONI Birra Italia Lager 0,33l 5.50

SOFTS

KARAFFE WASSER (still) 0,75l 5.00 Aktivkohle gefiltert aus dem Zapfhahn
KARAFFE WASSER (laut) 0,75l 5.00 Aktivkohle gefiltert aus dem Zapfhahn, mit Kohlensäure versetzt
LIMONADE 0,4l 6.00 frische Limette / Zuckersirup / Soda
GRANATAPFEL LIMONADE 0,4l 6.50 Granatapfel / frische Limette / Zuckersirup / Soda
SINALCO Cola (a, c, e,) 0,4l 4.20
SINALCO Orange (a, e,) 0,4l 4.20
SINALCO Zitrone (a, e,) 0,4l 4.20
SINALCO Cola Zero (a, c, e,) 0,33l 4.00
APFEL-SCHORLE naturtrüb 0,4l 4.20
MARACUJA-SCHORLE 0,4l 4.80
RHABARBER-SCHORLE 0,4l 4.80

KAFFEE

FILTERKAFFEE "BAR" 100% ARABICA 4.50
ESPRESSO UGANDA 2.50
CAFE CREMA 3.80
AMERICANO 3.80
CAPPUCCINO KUH / HAFER 4.00 / 4.50
LATTE MACCHIATO KUH / HAFER 5.00 / 5.50
KAFFEE AMARETTO 5.50
EISKAFFEE LATTE KUH / HAFER 5.50 / 6.00 + Sahne 0.50 + Schuss Amaretto / Cafe Creme 2.50
PHARISÄER 7.20 Kaffee / Rum / Sahne
TOTE TANTE 7.20 Kakao / Rum / Sahne

TEE

FRISCHER INGWER (HONIG + 0.50) 4.00
FRISCHE MINZE (HONIG + 0.50) 4.00
FRISCHE INGWER MINZE (HONIG + 0.50) 4.50
CHARITEA CLEAN GREEN KRÄUTERTEE 4.00
CHARITEA WILD FRUIT FRÜCHTETEE 4.00
CHARITEA BLACK DARJEELING SCHWARZTEE 4.00
DARJEELING GROG 6.50 Charitea Black Darjeeling / Rum / Sternanis / Zitrone / Honig

WEIN

ALKOHOLFREI

PRISECCO WEISSDUFTIG (alkoholfrei) 0,25l 7.50

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Deutschland, Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter

2019 KOLONNE NULL RIESLING EDITION PAULY 0,15l 8.00 / 0,75l 35.00

Alkoholfreier Wein, Kolonne Null Berlin, Nahe Deutschland, Riesling

WEINSCHORLEN

WEISSWEINSCHORLE S&S EDITION blanc + Soda 5.00

NATURWEINSCHORLE Volten + Soda 6.00

SCHAUMWEIN OFFENER AUSSCHANK

KRACK SECCO 0,1l 5.50 0,75l 29.00

Sekthaus Krack, Pfalz, Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Weißburgunder

ISAAC RIESLING SEKT UNFILTERED, Traditionelle Flaschengärung 0,1l 7.50 0,75l 45.00

Wein & Sektgut Wagner von Wohlgemuthheim, Zell-Merl, Mosel, Riesling

PETILLANT NATUREL UNFILTERED 0,1l 6.00 0,75l 36.00

Wein & Sektgut Wagner von Wohlgemuthheim, Zell-Merl, Mosel, Riesling

WEISS OFFENER AUSSCHANK 0,15l

2020 SALT & SILVER EDITION weiß 6.50

Katharina Wechsler, Kai Schätzel, Rheinhessen, Riesling, Rivaner

2019 NAT'COOL VOLTEN 6.00 / 1,00l 35.00

Weingut Schätzel, Nierstein, Rheinhessen, Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner, Weißburgunder

2021 WEEDENBORN 8.50

Gesine Roll, Rheinhessen, Sauvignon Blanc

2020 RIESLING GIPSKEUPER 7.50

Weingut Paul Weltner, Franken, Riesling

ROSÉ OFFENER AUSSCHANK 0,15l

2020 SALT & SILVER EDITION rosé 6.50

Katharina Wechsler, Kai Schätzel, Rheinhessen, Portugieser

2020 LA COQUETTE ROSÉ 6.00

Leon Dumas, Südfrankreich, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot

ROT OFFENER AUSSCHANK 0,15l

2020 HONORO VERA ORGANIC 7.00

Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien, Monastrell

2019 CABERNET SAUVIGNON 7.50

Weingut Langenwalter, Weißenheim am Sande, Pfalz, Cabernet Sauvignon

SCHAUMWEIN 0,75l

2014 RAUMLAND SEKT CUVÉE MARIE-LUISE, Traditionelle Flaschengärung 49.00

Sekthaus Raumlund, Rheinhessen, Blanc de Noir Cuvée

CREMANT DE LOIRE ROSÉ Edition Etienne 58.00

Bouvet-Ladubay, Loire, Saumur, Cabernet Franc

PETILLANT NATUREL Unfiltered 36.00

Wein & Sektgut Wagner von Wohlgemuthheim, Zell-Merl, Mosel, Riesling

2020 PETILLANT NATUREL Nature's Calling 49.00

Hannes Bergdoll Pet Nat Weiss, Pfalz, Muskateller, Scheurebe

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD Premiere Cuvée 95.00

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

WEISS 0,75l

2020 SALT & SILVER EDITION weiß 0,75l 30.00 Magnum 1,5l 55.00

Katharina Wechsler, Kai Schätzel, Rheinhessen, Riesling, Rivaner

2020 RHEINGAU RIESLING 46.00

Eva Fricke, Rheingau, Riesling

2020 CHARDONNAY FELSENSTEIN DEMETER 38.00

Weingut Birgit Braunstein, Burgenland, Chardonnay

2021 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY 36.00

Weingut Andres, Deidesheim, Pfalz, Weißburgunder, Chardonnay

2021 KAMPTAL HIRSCHVERGNÜGEN 36.00

Weingut Hirsch, Kamptal, Grüner Veltliner

2021 RIESLING QUANT halbtrocken 34.50

Weingut Carl Löwen, Mosel, Riesling

2020 KRÖTEN MÜLLER 29.00

Weingut Bürgermeister Carl Koch, Oppenheim, Rheinhessen, Müller-Thurgau

2020 GEMISCHTER SATZ Demeter 42.00

Weingut Matthias Hager, Mollands-Kamptal

2020 SAUVIGNON WOLFSBACH 42.00

Weingut Sommer, Burgenland, Sauvignon Blanc

NATURWEIN 0,75l

2020 RIESLING 69.00

Weinbau Julien Renard, Winnigen, Mosel

2020 WEISSBURGUNDER 69.00

Weinbau Julien Renard, Winnigen, Mosel

2020 RIESLING VULKAN 79.00

Weingut Odinstal, Pfalz, Riesling

2019 350 N.N WEISSBURGUNDER 79.00

Weingut Odinstal, Pfalz, Weissburgunder

2020 WENINGER ON THE SKINS 39.50

Franz Weninger, Burgenland, Weißburgunder

2020 SAUVIGNON BLOW 49.50

Christoph Neumeister & Katharina Tinnacher, Sauvignon Blanc

2020 ORANGE WINE NATURE'S CALLING 45.00

Weingut Seckinger, Pfalz, Grauburgunder Orange

ROSÉ 0,75l

2020 SALT & SILVER EDITION rosé 0,75l 30.00 / 1,5l Magnum 55.00
Katharina Wechsler, Kai Schätzel, Rheinhessen, Portugieser

2019 MUSCHELKALK ROSÉ 46.00

Weingut Lichtenberger, Cuvée Rosé, Burgenland

2020 LA COQUETTE ROSÉ 30.00 / 1,5l Magnum 60.00

Leon Dumas, Südfrankreich, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot

ROT 0,75l

2018 BLAUER SPÄTBURGUNDER 36.00

Weingut Ziereisen, Baden, Blauer Spätburgunder

2019 PINOT NOIR CALCAIRE 56.00

Weingut Peters, Nierstein, Rheinhessen, Pinot Noir

2019 BLAUFRÄNKISCH CREITZER RESERVE 66.00

Weingut Gesellmann, Burgenland, Blaufränkisch

2019 BEAUJOLAIS MORGON 46.00

Domaine Terres Dorees-Jean Paul Brun, Burgund, Gamay

PORTWEIN

GRAHAM´S 10 YEARS OLD TAWNY PORT 0,05l 7.00

Symington Family Estates, Porto

GRAHAM´S 20 YEARS OLD TAWNY PORT 0,05l 13.00

Symington Family Estates, Porto

GRAHAM´S SIX GRAPES RESERVE 0,75l 58.00

Symington Family Estates, Porto

GRAHAM´S VINTAGE PORT 2000 0,75l 185.00

Symington Family Estates, Porto

ULTRA-LISTE

Deutschland

2010 GG KASTANIENBUSCH 115.00

Ökonomierat Rebholz, Südpfalz, Riesling

2015 GG KASTANIENBUSCH 109.00

Ökonomierat Rebholz, Südpfalz, Riesling

2019 GG UHLEN 89.00

VDP Weingut Mathias Knebel, Winnigen, Mosel, Riesling

2020 GG RÖTTGEN 89.00

VDP Weingut Mathias Knebel, Winnigen, Mosel, Riesling

2018 GG PETTENTHAL 210.00

Kai Schätzel, Nierstein, Rheinhessen, Riesling

2018 GG ÖLBERG 89.00

Kai Schätzel, Nierstein, Rheinhessen, Riesling

2003 SPÄTLESE MARIENBURG FASS 22 89.00

Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Riesling

2004 AUSLESE MARIENBURG FALKENLAY 89.00

Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Riesling

2006 RAFFES 139.00

Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel, Riesling

Bordeaux

2005 MARGAUX BEL AIR-MARQUIS D'ALIGRE 110.00

Chateau Bel Air-Marquis d'Aligre, Margaux, Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

2014 LE PUY 99.00

Chateau Le Puy, St. Emillion, Bordeaux
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Merlot

2006 HAUT-MEDOC GRAND CRU CLASSÉE 110.00

Château de Camensac, Haut-Medoc, Bordeaux

Burgund

2019 BOURGOGNE BLANC ANNE BOISSON 79.00

Domain Boisson-Vadot, Meursault, Burgund, Chardonnay

2020 MEURSAULT „LE PRÉ DE MANCHE“ 110.00

Domain Douhairet-Porcheret, Monthelie, Burgund, Chardonnay

2020 MONTHELIE 1ER CRU „LES DURESSSES“ 99.00

Domain Douhairet-Porcheret, Monthelie, Burgund, Chardonnay

2018 VOLNAY 1ER CRU „LES FREMIETS“ 119.00

Domain Joseph Voillot, Volnay, Burgund, Pinot Noir

2019 VOLNAY 1ER CRU „LES FREMIETS“ 110.00

Domain Joseph Voillot, Volnay, Burgund, Pinot Noir

2015 POMMARD 95.00

Domain Eric Montchovet, Pommard, Burgund, Pinot Noir

2015 NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU „LES BOUSSELOTS“ 135.00

Domaine Remoissenet Père & Fils, Nuits-Saint-Georges, Burgund, Pinot Noir

SPIRITUOSEN (2CL)

SCHIMMELREITER Aquavit (a)	3.50	BACARDI OCHO Rum (a, e)	4.50
LINIE Aquavit	3.50	BOTUCAL RESERVA Rum (a, e)	5.00
HELBING Hamburger Kümmel	3.50	PATRON BLANCO Tequila	5.00
KÜSTENNEBEL Anislikör	3.50	PATRON REPOSADO Tequila	6.00
KORNFETTI Korn	3.50	PATRON ANEJO Tequila	7.00
HELD DER FREIZEIT Pfeffi	3.50	ALIPUS SANTA ANA Mezcal	6.00
GREY GOOSE French Vodka	5.00	WILD TURKEY 101 Bourbon Whiskey (a, e)	3.00
BOMBAY SAPHIRE GRAN CRU Zitrusgin	4.00	RITTENHOUSE RYER Whiskey (a, e)	4.50
HENDRICK'S Gin	5.00	MONKEY SHOULDER Scotch Whiskey (a, e)	5.00
GIN MARE Gin	5.00	ARDBERG 10 Single Malt Scotch Whiskey	7.00
GIN SUL Gin	5.00	ABERFELDY 12 Single Malt Scotch Whiskey	5.50
SANTA TERESA Solera Rum (a, e)	5.00	CARDENAL MENDOZA Brandy (a, e)	4.50
BACARDI CUATRO Rum (a, e)	3.50		