

BRUNCH *Menu*

8:00 to 15:30

EGGS & SHAKSHUKA

Green Shakshuka A C N H G

€ 14,90

Spinat, Paprika, Avocado, Gewürze und Eier, serviert mit geröstetem Brot, erfrischendem Joghurt mit Tahini und Za'atar. | Spinach, peppers, avocado, spices and eggs, served with toasted bread and refreshing yogurt with tahini and za'atar.

Add on:

Rinderbacke | Braised Beef Cheek

€ 4,90

Sous vide Truthahn | Sous vide turkey

€ 3,90

Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon

€ 4,90

Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps

€ 4,90

Red Shakshuka A C N H G

€ 14,90

Aromatische Shakshuka aus geschmorten Tomaten und Paprika mit würzigen Gewürzen. Zwei spiegeleier, serviert mit knusprigem Grillbrot, erfrischendem Joghurt mit Tahini und Za'atar.

Aromatic shakshuka with braised tomatoes and sweet peppers, baked eggs, crispy grilled bread, and refreshing yogurt with tahini and za'atar.

Classic Salmon Benedict A G C

€ 16,90

Brioche, sous vide Ei, Mascarpone, Rote-Bete-Gravlax-Lachs, Spinat und Homestyle-Hollandaise-Sauce

Brioche, sous vide egg, mascarpone, beetroot gravlax salmon, spinach and homestyle hollandaise sauce.

Royal Benedict A G D M C G

€ 18,90

Brioche, geschmorter Rinderbacke, Mascarpone, sous vide Ei und Homestyle-Hollandaise-Sauce |

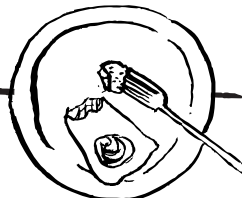
Brioche with 7-hour slow-cooked braised beef cheek, mascarpone, sous vide egg and homestyle hollandaise sauce.

Tortilla da Casa C M

€ 12,90

Ofenfrische Kartoffel- Zwiebel Tortilla mit zartschmelzendem Lardo, hausgemachter Aioli und Microgreens.

Oven-baked potato-onion tortilla with silky lardo, homemade aioli and microgreens.



SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

BRUNCH *Menu*

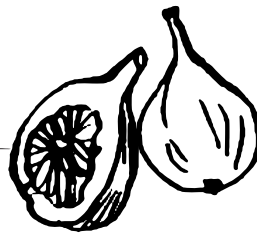
8:00 to 15:30

TOASTS

-  **Grand Avocado-Spinach Toast** A H V € 12,90
Knuspriges Dinkelbrot mit veganer Frischkäsecreme, geschmortem Spinat und mariniertem Avocado, verfeinert mit Kresse und Sprossen und geräucherten Tomaten | Crispy spelt bread with vegan cream cheese, braised spinach, marinated avocado, microgreens, and smoked Tomato.
Add on:
- Rinderbacke** | Braised Beef Cheek € 4,90
Sous vide Truthahn | Sous vide turkey € 3,90
Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon € 4,90
Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps € 4,90
- Grand Avocado Salmon Toast** A G D M C € 16,90
Rustikales Brot mit Guacamole, Frischkäse, Rote-Bete-Gravlax-Lachs und einem sous vide Ei, Parmesan | Rustic bread with guacamole, creme cheese, beetroot gravlax salmon and a sous vide egg

BOWLS

- Salt & Honey Bowl** A N H G € 12,90
Naturjoghurt, Granola, Erdbeeren und Heidelbeeren mit Honig und einer Prise Meersalz | Natural yogurt, granola, strawberries and blueberries with honey and a pinch of sea salt.
-  **Yogurt Açai bowl** G F € 11,90
Veganes Joghurt, açai, glutenfreies Granola, saisonale Früchte, Kokosflocken, Ahornsirup | vegan Yogurt, açai, gluten free granola, seasonal fruits, coconut flakes, maple syrup.



SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

BRUNCH *Menu*

8:00 to 15:30

Build-Your-Own Brunch

Alle Zutaten sind einzeln bestellbar. Serviert mit Salat und Brot. | All ingredients can be ordered individually. Served with salad and bread.

Eine Portion besteht aus 2 Eiern - Rühreier | Omelette | Spiegelei | One portion consists of 2 eggs € 9,90
Scrambled | Omelette | Sunny side up

Add on:

Rinderbacke | Braised Beef Cheek € 4,90

Sous vide Truthahn | Sous vide turkey € 3,90

Rote-Bete-Gravlax-Lachs | Beetroot gravlax salmon € 4,90

Gebratene Garnelen | Roasted Shrimps € 4,90

Croissant Simple A G € 3,20

Mit Butter und Marmelade nach Wahl | With butter and Jam



SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

Menu

8:00 to 15:30

TAPAS & SHARING

- 🍴 **Olive Journey – Marinated from Four Worlds** V € 7,50
Eine Auswahl handverlesener Oliven aus vier Ländern, mariniert auf portugiesische Art
A selection of handpicked olives from four countries, marinated Portuguese-style
- 🍴 **House Pickles Collection** V € 7,90
Eine Auswahl hausgemachter Pickles mit saisonalem Gemüse
A selection of house-made pickles with seasonal vegetables
- Firecracker Padróns** D N F € 8,90
Gebratene Padrón-Paprika mit japanischem Togarashi und Furikake
Fried Padrón peppers with Japanese togarashi and furikake
- Queijo Amanteigado** A € 12,90
Portugiesischer Schafsweickäse mit Brotchips
Portuguese sheep soft cheese with bread crisps
- Seabass Crudo Citrus Style** H D O € 9,00
Dünn geschnittener Wolfsbarsch mit Zitrus-Marinade, pistazien und Olivenöl
Thinly sliced seabass with citrus marinade and pistachios and olive oil
- Chouriço Assado** A € 6,90
Geräucherte portugiesische Chouriço-Wurst, flambiert über offenem Feuer, serviert mit geröstetem Brot
Smoked Portuguese chouriço sausage, flambéed over open fire, served with toasted bread
Add on:
Honig | Honey
- Beef Tartare Truffle Kiss** A C M € 13,90
Fein gehacktes Rindertatar mit hausgemachter Trüffel-Aioli und knusprigen Toppings
Finely chopped beef tartare with homemade truffle aioli and crispy toppings
- Crispy Shrimp Popcorn** A C B N G € 14,90
Knusprig frittierte Garnelen in würziger Tempura mit Chili-Mayo
Crispy tempura-fried shrimp with chili mayo

SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

Menu

8:00 to 15:30



from the can

Serviert auf geräucherten Brotchips mit hausgemachten eingelegten Zwiebeln, Oliven und Aioli
Served on smoked bread crisps with homemade pickled onions, olives and aioli ^A

Sardinen | Makrele

€ 12,00

Sardines | Mackerel

in Olivenöl, Chili, Zitrone, Oregano, Tomatensoße, pikante Tomatensoße

Sardines in tomato sauce / spicy / lemon / oregano / olive oil

Thunfisch | Stockfisch | Oktopus | Muscheln Escabeche Sauce

€ 13,90

Tuna Belly | Codfish | Octopus | Mussels escabeche sauce



MEZZE

Seasonal Hummus ^{N V}

€ 14,70

Cremiger Kichererbsen-Hummus mit sautierten Pilzen und Spinatpüree, verfeinert mit Olivenöl und Gewürzen.

Creamy chickpea hummus topped with sautéed mushrooms and spinach purée, finished with olive oil and spices.

Smoky Eggplant Dip ^N

€ 10,90

Geröstete Auberginen, gemischt mit Tahini, frischen Kräutern und einem Hauch Granatapfelmelasse.

Roasted eggplant blended with tahini, fresh herbs and a touch of pomegranate molasses.

Crunchy Spinach & Cheese Pastry ^{N G A}

€ 11,20

Knuspriger Filoteig, gefüllt mit Spinat und Tulum-Käse, goldbraun gebacken.

Crispy filo pastry filled with spinach and Tulum cheese, baked until golden.

Sweet Potato Pancakes with Avocado Mousse ^{C G H}

€ 18,00

Fluffige Süßkartoffelpuffer serviert mit cremiger Avocadomousse, Kürbiskernen und frischen Kräutern.

Fluffy sweet potato pancakes served with creamy avocado mousse, pumpkin seeds and fresh herbs.

SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.

Menu

8:00 to 15:30

Our Homemade Desserts

Salt & Honey Cake A C G O

€ 6,90

Mehrschichtiger, klebrig-süßer Kuchen mit Apfel-Honig-Gelee, Karamell und Maldon-Salz.

Layered, sticky-sweet cake with apple-honey jelly, caramel, finished with Maldon salt.

Add on:

€ 1,50

Vanilla Eis | Vanilla Ice cream scoop

The Coconut A G F H O

€ 8,50

Kokosnussmousse, Litschi- und Passionsfruchtgel, dunkle Schokoladenglasur und Schokoladenstreusel & getrocknete Rosenblütenblätter

Coconut mousse, lychee and passionfruit gel, dark chocolate glaze and chocolate crumble & dried rose petals

Pastel de Nata A C G

€ 3,20

Add on:

Vanilla Eis | Vanilla Ice cream scoop

€ 1,50



Wir möchten, dass Sie sich mit dem, was Sie essen, rundum wohlfühlen. Wenn Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse haben, teilen Sie dies einfach unserem Team mit, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Vegane und vegetarische Optionen sind im gesamten Menü gekennzeichnet, und wir haben Allergene aufgelistet, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern.

We want you to feel great about what you eat. If you have any allergies or dietary needs, just let our team know, we're happy to help!

You'll find vegan and vegetarian options marked throughout the menu, and we've listed allergens to make things easy.

allergens

A **Glutenhaltiges Getreide**
Cereals containing gluten

B **Krebstiere**
Crustaceans
Eier

C **Eggs**

V **Vegan**

D **Fische**
Fish

E **Erdnüsse**
Peanuts

F **Soja**
Soy beans

G **Milch**
Milk

H **Schalenfrüchten**
Nuts

L **Sellerie**
Celery

M **Senf**
Mustard

N **Sesam**
Sesame seeds

O **Schwefeldioxid und Sulfite**
Sulphur dioxide and sulphites

P **Lupinen**
Lupin

R **Weichtiere**
Molluscs

V **Vegetarisch**
Vegetarian

SALT&honey

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt. Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.
All prices are in euros and include VAT. Information about ingredients that may cause allergies are available upon request from our waiters.