

BRUNCH *Menu*

8:00 to 15:30

EGGS & SHAKSHUKA

Red Shakshuka A C N H G

€ 14,90

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

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

Green Shakshuka A C N H G

€ 14,90

Spinat, Paprika, Avocado, Gewürze und Eier, serviert mit Brot, erfrischendem Joghurt mit

Tahini und Za'atar. | Spinach, peppers, avocado, spices and eggs, served with 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

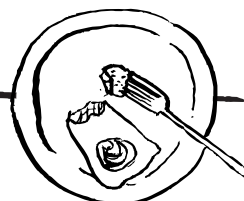
€ 4,90

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 Salmon Toast *A G D M C*

€ 16,90

Sauerteigbrot mit Guacamole, Frischkäse, Rote-Bete-Gravlax-Lachs und einem sous vide Ei, Parmesan |
Sourdough bread with guacamole, creme cheese, beetroot gravlax salmon and a sous vide egg

Grand Avocado-Spinach Toast *A H V*

€ 12,90

Sauerteigbrot mit veganer Frischkäsecreme, geschmortem Spinat und mariniertem Avocado, verfeinert mit Kresse und Sprossen und geräucherten Tomaten | Sourdough 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

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, geschmorte 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.



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
Dünngeschnittener Wolfsbarsch mit Zitrus-Marinade, Pistazien und Olivenöl
Thinly sliced seabass with citrus marinade and pistachios and olive oil
- 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
- 🍴 **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 Melanzani, 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.

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



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, Tomatensauce, pikante Tomatensauce

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

Thunfisch | Stockfisch | Oktopus | Muscheln Escabeche Sauce

€ 13,90

Tuna Belly | Codfish | Octopus | Mussels escabeche sauce



Sweet Breakfast

Croissant Simple ^{A G}

€ 3,20

Mit Butter und Marmelade nach Wahl | With butter and Jam

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.

🍴 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

Feiner Schichtkuchen mit Apfel-Honig-Gelee, Karamell und knusprigen Kristallen von Maldon-Salz

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

Add on:

€ 1,50

Vanille Eis | Vanilla Ice cream scoop

Matcha Cheesecake A

€ 13,90

Cremiger Matcha Cheesecake, Mango - Passionsfrucht Sauce,

Creamy Matcha Cheesecake, Mango - Passion Fruit Sauce

Caramelised Spiced Apples C G A H

€ 5,90

Karamellisierter Apfel mit Mandelkrümmeln und Vanilleeis

Caramelised Spiced Apples with aromatic Almond Crumble and
Vanilla Ice Cream

Milchpudding G H

€ 3,90

Milchpudding mit Lebkuchensirup, Kokosnuss und Pistazien

Malabi with Ginger Bread Syrup, Coconut & Pistachios



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.