



SALLI*

das heißt auf Badisch „Hallo“ – und steht für das,
was wir sein wollen:

verwurzelt, herzlich und offen.

Bei uns trifft kreative Wirtshausküche auf ehrliches
Handwerk. Wir kochen mit regionalen Produkten
und mit Liebe zum Detail.

Das hier ist ein Ort für Alle.

Schön, dass Du da bist.

Hello Families! Wir bringen Euch gerne unsere
Kinderkarte und was zum Malen!

Mi – So

12:00 – 17:00 · Café

17:30 – 23:00 · Restaurant

(warme Küche bis 21:30)

APERITIF

Unsere Empfehlungen für Deinen Start in einen schönen und entspannten Abend.

Basilikum–Limette Sprizz - 8,5
gibt's auch in 0%

Brombeer Sprizz 0% - 8,5
gibt's auch mit Wumms

Winzersekt Pinot brut von Scherer & Zimmer - 7,8
traditionelle Flaschengärung, 14 Monate Hefelager

Vermouth Tonic - 8
Aptos Red Vermouth & Orange

Fragt uns gerne nach weiteren Empfehlungen!

ZUM STARTEN & TEILEN

Am schönsten startet man gemeinsam: Wählt ein paar Gerichte für die Mitte und teilt, worauf Ihr Lust habt.

Pilz-Kroketten – 9
mit Liebstöckel-Mayo & Krautsalat

Marinierter Rettich – 7
mit Sauerteig-Focaccia

Karamellisierte Sellerie – 11
mit Miso & Frühlingszwiebeln

Kleiner HOKK Salat – 7
mit gepickeltem Gemüse & karamellisiertem Buchweizen

Gegrillter Spitzkohl – 11
mit Labneh, Erdnuss & Sesam

Rote Beete & Meerrettich – 8
auf Sauerteig-Focaccia

Bärlauchbutter – 7
mit Sauerteig-Focaccia

Extraportion Focaccia – 3

Schale Oliven – 5



HAUPTGÄNGE

Spinat-Estragon Suppe – 11
Frisch und grün – mit Focaccia

Hokk Salat – 14
mit eingelegtem Gemüse, Buchweizen & knusprigen Brotchips

Gegrillter Spitzkohl – 18
mit Labneh, Erdnuss & Sesam • gibt's auch vegan

Short Rib – 31
24 Stunden Sous vide gegart mit Kartoffelpüree & Gurkensalat

SMASH-Burger – 15
100% Rindfleisch mit Cheddar, Zwiebeln, HOKK Sauce & natürlich unseren Pommes
Make it Double + 6

Crispy Fried Chicken – 21
Kartoffelsalat, Pickles & Dijonnaise oder Salsa Matcha

Edelpilze & Spätzle – 16
geschwenkt in Rahmsauce & Preiselbeeren

Mushroom-Burger – 15
crispy Kräuterseitling, Cheddar, HOKK Sauce, grüner Salat & unseren Pommes

Pasta der Woche – 16
Rigatoni, getrocknete Tomate, Mandel, Parmesan & Cedri

Portion Pommes – 5

DESSERT

Versüßt Euch den Abend mit einem leckeren Dessert. Wenn nichts mehr rein passt, darf man bei uns auch mit mehreren Gabeln im Teller löffeln ;)

Schoko-Brownie – 7

Tamarinde, Miso & Buttermilch · gibt's auch vegan

Creme Brulée – 9

Malaga-Eis & Tahiti-Vanille

Zimt Zwetschgen – 8

Softeis & Salzkaramell

New York Cheesecake – 8

Erdbeersauce

Unser Softeis – 7

Vanille, Zitronenhonig & Roggencrumble

Affogato – 6,5

Espresso, Softeis, Schokosauce



DRINKS? DRINKS !

SPRIZZ

Basilikum-Limette Sprizz – 8,5
Leichte Säure & nicht zu süß.

Brombeer Sprizz – 8,5
Fruchtige Brombeere mit sanfter Süße.

Apero Sprizz – 8,5
Der Klassiker – fast wie das Original, nur besser.

Holunder Sprizz – 8,5
Minze - Holunder - Zitrone - Soda

Alle Sprizze gibt's auch mit 0% Alk.

LONG DRINKS

Vermouth Tonic – 8
Kaltenthaler Rosé Vermouth

Campari-O – 8
Der Klassiker

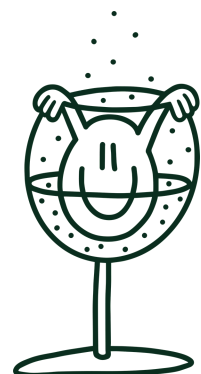
HOKK Mule – 9
Vodka - Ingwer - Zitrone - Gurke - Soda

GIN TONIC'S

Bombay Gin & Zitrone – 8,5

Sehnsucht Gin & Orange – 11

Boar Zero 0,0% & Limette – 8



COCKTAILS

Sarti Smash – 12

Sarti - Limette - Holunder - Gin

Apero Sour – 13

Aperol - Gin - Limette - Eiweiß

Negroni – 12

Vermut - Campari - Gin

Espresso Martini – 13

Espresso - Vodka - Kahlua

Paloma – 11

Tequila - Pink Grapefruit - Salsa Matcha

Coco Playa – 12

Maracuja - Limette - Kokos - Vodka

Virgin Coco – 10

Maracuja - Limette - Kokos

OFFENE WEINE & BUBBLES

BUBBLES

Secco – NOU Kollektiv, Baden – 4,5

Pinot, brut – Scherer & Zimmer, Baden – 7,8

Cuvée 0,0% – Staatsweingut Freiburg, Baden – 5,7

WEISSWEIN

Silvaner Oktav trocken – Dr. Heger, Baden – 4,8

Gutedel trocken – Scherer & Zimmer, Baden – 5,0

Weißburgunder trocken – Martin Schmidt, Baden – 4,8

Grauburgunder trocken – Martin Schmidt, Baden – 4,8

Riesling trocken – Seckinger, Pfalz – 5,5

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé trocken – Dr. Heger, Baden – 5,5

ROTWEIN

Monte Antico Cuvée trocken – Monte Antico, Italien – 6,2

Spätburgunder Réserve – Fritz Waßmer, Baden – 7,8

SEKT, CREMANT, CHAMPAGNER

Weil ihr Etwas zu feiern habt – oder einfach, weil heute ein guter Tag ist. Gönnst euch ein Fläschchen.

WINZERSEKT

2023 Baden Crémant – NOU Kollektiv, Baden – 35

2022 Blanc de Blancs brut nature – Ina Wihler, Baden – 37

2023 Pinot brut – Scherer & Zimmer, Baden – 42

2021 PiNo. XI Sekt extra brut – Hansjörg Rebholz, Pfalz – 78

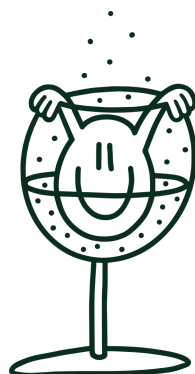
2014 PiNo. 14 Gold Sekt extra brut – Hansjörg Rebholz, Pfalz – 120

CHAMPAGNER

2022 Tradition Premier Cru – Robert Thoumy – 68

2019 Blanc de Noirs extra brut – Robert Thoumy – 98

2020 Chaigny brut nature zéro dosage – Robert Thoumy – 105



FLASCHENWEINE

WEISS

- 2023 Blanc, Ina Wihler, Baden – 28
- 2023 Weißburgunder Gutswein, Salwey, Baden – 32
- 2023 Heugumber, Gutedel, Hanspeter Ziereisen, Baden – 29
- 2023 Ihringer Grauburgunder, Dr. Heger, Baden – 33
- 2023 Vulkan Weißburgunder, Ina Wihler, Baden – 36
- 2023 Kaiserstuhl Weiss Cuvée, Salwey, Baden – 40
- 2024 Villa Theresia, Gutedel, Anne Seywald, Baden – 46
- 2024 Chardonnay, Anne Seywald, Baden – 48
- 2024 Fumé, Blanc de Noir, Dr.Heger, Baden – 48
- 2023 Ihringer Winklerberg, Weißburgunder, Dr. Heger, Baden – 49
- 2023 Ihringer Winklerberg, Chardonnay, Dr. Heger, Baden – 65
- 2022 Rappenecker GG, Weißburgunder, Dr. Heger, Baden – 78
- 2022 Gras im Ofen GG, Grauburgunder, Dr. Heger, Baden – 91
- 2022 Riesling Gutswein, Dönnhoff, Nahe – 38
- 2024 Savagnin, Seckinger, Pfalz – 39
- 2024 Maikammer, Chardonnay, Seckinger, Pfalz – 39
- 2024 Wehlener Sonnenuhr, Riesling, Dr. Hermann, Mosel Saar Ruwer – 49
- 2023 Linse, Chardonnay, Seckinger, Pfalz – 89
- 2023 Deidesheim Langenmorgen GG, Riesling, Seckinger, Pfalz – 110
- 2022 Bourgogne Blanc, Domaine Trapet, Burgund – 86

ROT

- 2023 Spätburgunder, Salwey, Baden – 42
- 2023 Spätburgunder Réserve, Fritz Waßmer, Baden – 42
- 2023 Cuvée Felix, Cabernet Franc & Merlot, Fritz Waßmer, Baden – 62
- 2022 Syrah, Fritz Waßmer, Baden – 69
- 2020 Spätburgunder GG Achkarren Schlossberg, Dr. Heger, Baden – 98
- 2022 Bourgogne Rouge, Domaine Trapet, Burgund – 87

KALTGETRÄNKE

FLASCHENLIMO 0,33l 0,25l

Tannenliebe	4,2	
Mawa Mate	4,2	
Orangina		3,9
Coca Cola	3,9	
Coke Zero	3,9	
Paulaner Spezi	3,9	

SCHORLE 0,4l 0,25l

Apfel naturtrüb	4,7	3,3
Johannisbeere	4,7	3,3
Rhabarber	4,7	3,3
Grapefruit	4,7	3,3
Soda-Zitrone	4,0	3,0

TAFELWASSER 0,75l

Classic	4,9	
Still	4,9	

GEZAPFTES BIER 0,4l 0,25l

Ganter Pils	4,9	3,5
Ganter Badisch Hell	4,9	3,5
Ganter Urtrunk	4,9	3,5

FLASCHENBIER 0,5l 0,33l

BIERLE Pils 0,0%		4,2
BIERLE Radler		4,2
BIERLE Radler 0,0%		4,2
BIERLE Helles 0,0%		4,2
Weizen Hell	5,5	
Weizen Hell 0,0%	5,5	

WEINSCHORLE 0,4l 0,25l

Gutedel	4,9	3,9
---------	-----	-----

HABT ES SCHÖN.

ALLERGENE

In unseren Speisen können alle kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten sein. Eine separate Allergenkarte mit detaillierten Angaben bringen wir euch gerne – sprecht unser Team einfach an, wir helfen euch jederzeit weiter.