



## **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.

Liebe Familien! Wir bringen Euch gerne unsere  
Kinderkarte und was zum Malen!

Café · Mi – So  
12:00 – 17:00

Restaurant · Mi – Sa  
17:30 – 23:00 · Küche bis 21:30

Restaurant · So  
17:30 – 21:00 · Küche bis 20:00

# APERITIF

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

Basilikum-Limette Sprizz – 8,5  
gibt's auch mit 0% vol.

Brombeer Sprizz – 8,5  
gibt's auch mit 0% vol.

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 & Fenchelsalat

Marinierter Rettich – 7  
mit Sauerteig-Focaccia

Karamellisierte Sellerie – 11  
mit Nameko-Pilzen, Bärlauch & Miso

Kleiner HOKK Salat – 7  
mit gepickeltem Gemüse & karamellisiertem Buchweizen

Gegrillter Spitzkohl – 11  
mit Labneh, Erdnuss, Sesam & Chili

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 · vegan

Hokk Salat – 14  
mit eingelegtem Gemüse, Buchweizen & knusprigen Brotchips  
mit Burrata +6  
mit Label Rouge Hähnchen +8

Gegrillter Spitzkohl – 18  
mit Labneh, Erdnuss & Chilli · gibt's auch vegan

Short Rib – 31  
vom deutschen Fleckvieh, mit Zuckermais, geschmortem Lauch & Cole Slaw

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

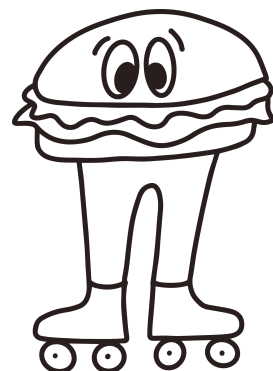
Crispy Fried Chicken – 21  
Kartoffelsalat, Pickles & Dijonnaise oder Salsa Matcha

Edelpilze & Spätzle – 16  
in Rahmsauce & Preiselbeeren

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

Pasta Pasta – 16  
ständig wechselnd, frag uns einfach!

Portion Pommes – 4,8



## 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 ;)

Süßkartoffel-Brownie – 9  
Tamarinde, Miso & Ayran · gibt's auch vegan

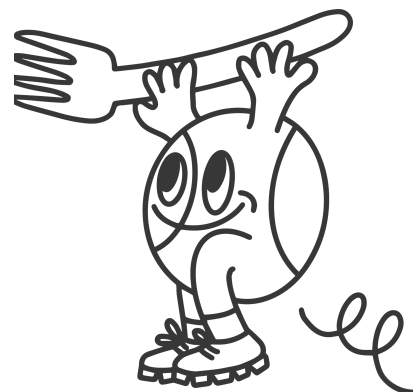
Crème Brûlée – 9  
mit Tahiti-Vanille

Frühlingsrhabarber – 8,5  
Softeis & Roggencrumble

New York Cheesecake – 8  
Erdbeersauce

Unser Softeis – 7  
Vanille, Zitronenhonig & Roggencrumble

Affogato – 6,5  
Espresso küsst Softeis



# 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.**

## ALKOHOLFREIE DURSTLÖSCHER

Gurke-Limette 0,4l – 5,5  
Frisch, kühl und belebend

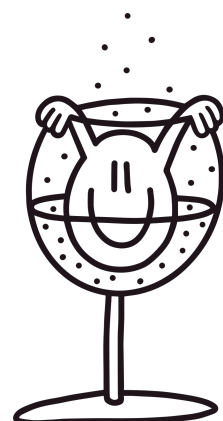
Holunder-Beere 0,4l – 5,5  
Mild, fruchtig und leicht süß

Verbene-Zitrone 0,4l – 5,2  
Leichter Eistee mit frischer Zitrusnote

## FREIBURGER IPA'S

Dolly – 5,5  
American IPA – 6,9% vol. – 0,33l  
Braukollektiv

Roady – 5,5  
Alkoholfreies IPA – 0,33l  
Braukollektiv



## 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

## LONG DRINKS

Vermouth Tonic – 8

Aptos 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



# KALTGETRÄNKE

## **FLASCHENLIMO** 0,33l 0,25l

Tannenliebe	4,2	
Mawa Mate	4,2	
Orangina, Orangina rouge		3,9
Coca Cola, 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
Maracuja	4,7	3,3
Soda-Zitrone	4,5	3,2

## **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
---------	-----	-----

## **OFFENE WEINE & BUBBLES**

Wir schenken ein Achtele ( $\frac{1}{8}$ l) aus

### **BUBBLES**

Secco – NOU Kollektiv, Baden – 4,5

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

Cuvée 0,0% – Staatsweingut Freiburg, Baden – 5,9

### **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

## **HEIßGETRÄNKE**

**Unsere Specialty-Kaffeebohnen beziehen wir von Guenter Coffee. Nicht nur fair gehandelt, sondern auch hier in Freiburg geröstet!**

Americano – 3,20

Cappuccino – 3,70

Espresso – 2,20

Espresso Doppio – 3,20

Espresso Macchiato – 3,20

Latte Macchiato – 4,50

Flat White – 4,40

Chai Latte – 4,50

Matcha Latte – 4,80

Heiße Schoki – 4,40

Frischer Ingwer-Zitronen Tee – 4,50

Bio-Tee – 3,30

*(verschiedene Sorten, spricht uns an!)*

Alle Heißgetränke auch auf EIS oder KOFFEINFREI +0,30€

## **DIGESTIF**

**Wir haben eine Auswahl an Bränden von Arno Gerhart aus Jechtingen am Kaiserstuhl.**

Williams Gold – 4  
42% vol. – 2cl

Weinhefebrand aus dem Eichenfass – 5  
42% vol. – 2cl

Roter Topinambur – 4  
40% vol. – 2cl

Mirabelle – 4  
40% vol. – 2cl

# 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

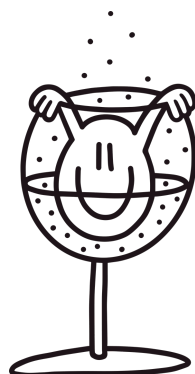
2014 PiNo. 14 Gold Sekt extra brut – Hansjörg Rebholz, Pfalz – 120

## 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

- 2024 Blanc, Ina Wihler, Baden – 28
- 2024 Weißburgunder Gutswein, Salwey, Baden – 32
- 2022 Heugumber, Gutedel, Hanspeter Ziereisen, Baden – 31
- 2023 Ihringer Grauburgunder, Dr. Heger, Baden – 33
- 2024 Vulkan Grauburgunder, Ina Wihler, Baden – 37
- 2022 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 Viogner Réserve, Fritz Wassmer, Baden - 63
- 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 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

## ROSÉ

- 2024 Spätburgunder Rosé, Salwey, Baden – 31
- 2024 Spätburgunder Rosé, Heger, Baden – 30

## 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

# **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.