



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

Wermut Tonic – 8
Aptos Red Wermut & 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
Liebstöckel-Mayo & Fenchelsalat

Marinierter Rettich – 7
hausgemachtes Sauerteig-Focaccia

Karamellisierter Sellerie – 11
Nameko-Pilzen, Bärlauch & Miso

Kleiner HOKK Salat – 7
gepickeltes Gemüse, karamellisierter Buchweizen & Brotchips

Gegrillter Spitzkohl – 11
Labneh, Erdnuss, Sesam & Chilli · gibt's auch vegan

Tomaten - Brotsalat – 12
Focaccia, Cherrytomaten, Parmesan & Basilikum
Burrata +6

Salbei-Zitronen Butter – 7
hausgemachtes Sauerteig-Focaccia

Extraportion Focaccia – 3

Schale Oliven – 5



HAUPTGÄNGE

Wurstsalat – 18

Quetschkartoffeln, Appenzeller & Bibiliskäs

Hokk Salat – 14

eingelegetes Gemüse, Buchweizen & knusprige Brotchips • vegan

Burrata +6

Label Rouge Hähnchen +8

Gegrillter Spitzkohl – 18

Labneh, Erdnuss & Chilli • gibt's auch vegan

Short Rib – 31

vom deutschen Fleckvieh, mit Zuckermais, geschmortem Lauch & Cole Slaw

SMASH-Burger – 15

100% Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, HOKK Sauce & unseren Pommes

Make it Double +6

Schnitzel – 24

Label Rouge Hähnchen, Kartoffelsalat, Chipotle Mayo & Zitrone

Edelpilze & Spätzle – 16

in Rahmsauce & Preiselbeeren

Mushroom-Burger – 15

crispy Kräuterseitling, Cheddar, HOKK Sauce, Salatblatt & unseren Pommes

Pasta Pasta – 16

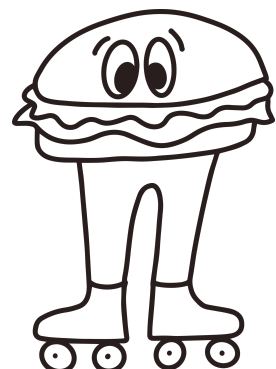
ständig wechselnd, frag uns einfach!

Gazpacho – 11

Tomate, Staudensellerie, Gurke & Focaccia • vegan

Pommes mit Ketchup & Mayo – 4,8

Dijonaise, HOKK Sauce, Trüffel Mayo +1



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 ;)

Mousse au Chocolat – 9

Sao Palme 60%, Fair Trade aus Madagaskar von Felchlin

Panna Cotta – 9

Zitronengras & Kaiserstühler Beeren • vegan

Geröstete Mirabellen – 8,5

Softeis, Salzkaramell & Roggencrumble

New York Cheesecake – 8

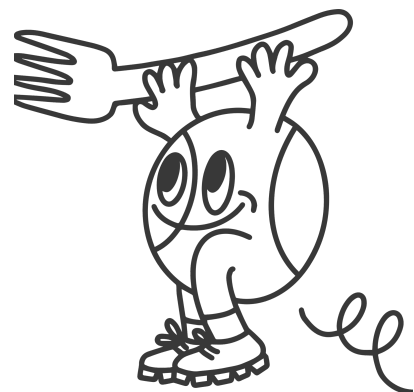
Erdbeersauce

Unser Vanille-Softeis – 7

Passionsfrucht & Roggencrumble

Affogato – 6,5

Espresso küsst Softeis • Salzkaramell gefällig?



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

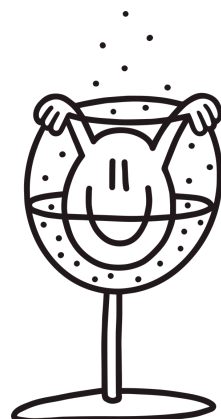
Holunder-Beere 0,4l – 5,5
Mild, fruchtig und leicht süß

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

FREIBURGER IPA'S

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

Roady – 5,5
Alkoholfreies IPA – 0,33l
Brau kollektiv



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

Wermut Tonic – 8

Aptos Rosé Wermut

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 – 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

Fidelius, Weißweincuvée trocken – Heger, Baden – 4,8

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 – 37

2022 Blanc de Blancs brut nature – Ina Wihler, Baden – 39

2023 Pinot brut – Scherer & Zimmer, Baden – 42

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

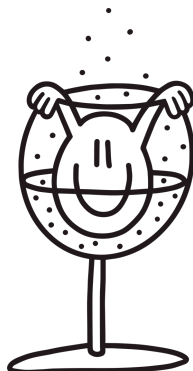
2014 PiNo. 14 Gold Sekt extra brut – Hansjörg Rebholz, Pfalz – 120

CHAMPAGNER

2022 Tradition Premier Cru – Robert Thoumy – 68

2019 Blanc de Noirs extra brut – Robert Thoumy – 93

2020 Chaigny brut nature zéro dosage – Robert Thoumy – 98



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 Vioigner 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.