



**BOULEVARD DE WIELINGEN 43  
4506 JK CADZAND BAD  
WWW.CSALT.NL  
INFO@CSALT.NL  
+31 (0)117-391233**

## SOFT DRINKS

Coca cola - Cola zero	€ 2,60	Affelschorle	€ 2,90
Fanta - Sprite - Cassis	€ 2,60	Appelaere - Perelaere	€ 3,00
Icetea - Icetea Green	€ 2,90	Sinaasappelaere	€ 3,00
Bitterlemon - Tonic	€ 2,90		

## BIER

Jupiler v/h vat	€ 2,60	Jupiler 0%	€ 2,80
Jupiler v/h vat 0,5L	€ 4,80	Radler 0%	€ 2,60
Tripel Karmeliet v/h vat	€ 4,50	Radler 2%	€ 2,60
Leffe donker v/h vat	€ 3,80	Duvel	€ 4,50
Hoegaarden	€ 3,80	Liefmans	€ 3,60
Heineken	€ 3,00		
Omer	€ 4,60		

## WARME DRANKEN

Koffie	€ 2,40	Latte macchiato	€ 3,10
Decafé	€ 2,50	Thee	€ 2,40
Espresso	€ 2,40	Warme chocomel	€ 2,90
Koffie verkeerd	€ 2,70	Warme chocomel	€ 3,50
Capuccino	€ 2,70		

## TEAROOM

<b>Wafels</b>		<b>Appeltaart</b>	
Boter & Suiker	€ 4,50	Slagroom	€ 3,60
Slagroom	€ 5,00	Ijs & Slagroom	€ 4,60
Ijs & slagroom	€ 6,50		

## LIKEUREN & DESTILLATEN

Cava	€ 5,00	Campari Orange	€ 5,50
Kir	€ 4,50	Port rood-wit	€ 4,00
Kir Royal	€ 5,50	Bacardi	€ 5,00
Aperol Spritz	€ 7,50	Irish Whisky	€ 5,00
Ricard	€ 5,00	Red label whisky	€ 7,50
Martini	€ 4,00	Vodka	€ 5,00

## COCKTAIL CSALT

Maison  
Pisang, Gin, Jus d'Orange  
€ 8,00

## LUNCHKAART

### BROODJES

Broodje zalm <i>Bieslookroomkaas / slamix / komkommer / tomaat / ui</i>	€ 13,50
Broodje kaas <i>Tomaat / komkommer / slamix / ei / mayonaise</i>	€ 8,50
Broodje Carpaccio <i>Rucola / truffelmayonaise / parmezaan / zongedroogde tomaten</i>	€ 13,50
Broodje Caprese <i>Mozzarella / pesto / tomaat</i>	€ 13,50

### KROKETTEN

Vlees kroketten <i>Salade garnituur / brood</i>	€ 9,00
Garnalen kroketten <i>Salade garnituur / brood</i>	€ 14,00
Kaaskroketten <i>Salade garnituur / brood</i>	€ 11,50

### SALADES

Buffalo Mozzarella	€ 14,50
Geitenkaas / Walnoot / Honing <i>/ Zongedroogd tomaat / Balsamico</i>	€ 16,00
Feta kaas	€ 14,00
Gerookte Zalm	€ 14,50
Caesar met gegrilde kip reepjes	€ 14,00
Tonijn	€ 12,50
Csalt - Redkidney beans - Avocado	€ 18,00
Salade Carpaccio <i>Truffelmayonaise / zongedroogde tomaten / rucola / pijnboompitten / parmezaan.</i>	€ 13,00

GRILL & STEAKHOUSE

## HUISWIJNEN

### **Vinotage wit**

Een stuivend fris aroma van steenfruit met een vriendelijke smaak zonder hoge zuren. In de afdronk tonen van citrusfruit en groene appeltjes. De smaak is licht en toegankelijk.

### **Vinotage rosé**

Mooi licht rosé van kleur met veel rood fruit in zijn geur. Zijn smaak is toegankelijk, soepel, zacht en lichtvoetig met een plezierige milde afdronk.

### **Vinotage rood**

Donkerrode kleur met vooral roodfruit aroma's. Zijn smaak is rond, zacht en bijzonder rijpe tonen. In de afdronk vriendelijk met lichte kruiden accenten.

### **Tolltraum zoet**

Blanke lichte gele kleur met frisse zachte fruit geur, in zijn smaak rijp wit fruit, appel, vlierbloesem in combinatie met wat citrusfruit. Lichtvoetig, sappig en een elegant zoetje.

Glas € 4,00  
Fles € 20,00

## BUBBELTIP

### **Cava Louis de Vernier, Brut**

De smaak is aangenaam, sprankeld, fruitig en erg verfissend met aroma's van hazelnoot, kruisbessen, mango en citrusfruit gevolgd door een prettige rijke lange afdronk.

### **Cava Jaume Serra, Brut**

Hij heeft een stevige maar fijne mousse. Lekker aromatisch en fris. In de smaak rond en zacht, levendig en goede zuren. Aangenaam wit fruit met citrus en appel. Heel verfrissend.

Flesje (18cl) € 7,50  
Fles € 20,00

## SPECIALE HUISWIJNEN

### **Calusari Sauvignon Blanc**

Lichte heldere kleur met geuren van fris fruit als ananas en ander citrusfruit, in zijn smaak tonen van rijp fruit. Duidelijke frisse zuren met ronding en een lange ronde afdronk.

### **Calusari Chardonnay**

Heldere goudgele kleur met aroma's van rijp exotisch fruit. Zijn smaak is rond en zacht met een sappig mondgevoel. Hij heeft een lange elegante afdronk.

### **Calusari Merlot**

Zijn kleur is donker rood met paars. Zijn geuren zijn gevuld met veel donkerrood fruit. Zijn smaak is licht en sappig gevuld met kruidigheid en een vriendelijke afdronk.

### **Calusari Pinot Grigio rosé**

Sprankelende zeer lichte kleur die aroma's heeft van rood fruit en snoepgoed. Zijn smaak is verassend fris, lichte kruidigheid en gecombineerd met rijp, licht zoet fruit.

Glas € 4,00  
Fles € 20,00

## VOOR LEVENSGENIETERS

### **Pouilly Fumé Cecile Lebrun, Loire, Frankrijk Wit**

De wijn heeft een heerlijke licht aroma die worden afgewisseld met tonen van gras en specerijen. Hij is zacht en zuiver met een elegante zuurgraad.

### **Chablis La Meuleniére, Bourgogne, Frankrijk wit**

Mooie aroma's van noten en rijp fruit. In zijn Smaak een nootachtige zweem met wat mango en zuivel. Frisse boterachtige smaak met citrusfruit.

### **Domaine l'Amandine Seguret, Rhône, Frankrijk rood**

De wijn heeft geuren van donker rood fruit in combinatie met specerijen en getoast brood. In de smaak soepel en een afgeronde structuur, hetgeen toegankelijk is.

Fles € 20,00

## VOORGERECHTEN

Tomatensoep	€ 5,50
Carpaccio iers	€ 13,00
Scampi's in look	€ 14,00
Scampi's in lookroom	€ 16,00
Visplank	€ 13,50
<i>Gamba / Calamari / Garnalkroket</i>	

## STARTERS

Scampi fritti	€ 6,00
Calamari fritti	€ 6,50
Bitterballen	€ 6,50
Brood met kruidenboter	€ 5,00
Brood met smeersels 3 soorten	€ 7,00
Motabbaz - Courgette / Yoghurt	€ 7,50
Hummus - Kikkererwten / Sesamzaadsaus	€ 8,00

## SALADES

Buffalo Mozzarella	€ 14,50
Geitenkaas / Walnoot / Honing / Zongedroogd tomaat / Balsamico	€ 16,00
Feta kaas	€ 14,00
Gerookte Zalm	€ 14,50
Caesar met gegrilde kip reepjes	€ 14,00
Tonijn	€ 12,50
Csalt - Redkidney beans - Avocado	€ 18,00
Salade Carpaccio	€ 13,00
<i>Truffelmayonaise / zongedroogde tomaten / rucola / pijnboompitten / parmezaan.</i>	

GRILL & STEAKHOUSE

## VIS

Gamba's a la plancha	€ 22,00
Scampi's in look	€ 20,00
Zeebaarsfilet	€ 21,00
Tong 160-180g - 2 stuks	€ 22,00
Visplateau 2 persoons	€ 48,00
Zalm filets	€ 21,80
<i>Bearnaise</i>	

## VLEES GERECHTEN

Filet mignong hereford	€ 22,00
Tournedos lerse hereford - grasgevoerd	€ 28,00
Entrecote hereford 300g - grasgevoerd	€ 26,50
Lamskotelet	€ 22,00
Surf & Turf Filet mignon - Gamba's	€ 22,00
Kip filet	€ 18,00
Hamburger v/d grill - 250g - black angus - graangevoerd	€ 17,00
Mixed Grill 1 persoon: € 25,00   Mixed Grill 2 personen:	€ 48,00

*Vlees gerechten worden geserveerd met:*

*Salade garnituur, aardappeltjes, kruidenboter en verse friet*

## RIB EYE BLACK ANGUS

Australische specialiteit  
van het huis  
€ 36,00

## BAKWIJZE

Bleu - bloedend

Saignant - enkel de kern bloedend

A point - Juist op het punt

Bien cuit - doorbakken

## BIJ GERECHTEN

Gebakken krieltjes	€ 4,00
Rijst	€ 4,50
Gegrilde groente	€ 4,50
Brood	€ 2,50

## SAUZEN

Peperroom	€ 3,00
Champignons	€ 3,00
Bearnaise	€ 3,00
Stroganoffsaus	€ 3,00

## **SCHOTELS**

Gyros	€ 13,50
<i>Geserveerd met friet, mayonaise en salade</i>	
Kapsalon	€ 13,50
<i>Verschillende lagen van gyros vlees, frietjes, knoflooksaus, gegratineerd met mozzarellakaas en afgewerkt met salade mix</i>	

## **PASTA**

Spaghetti Bolognese	€ 11,50
Spaghetti Pesto	€ 12,50
Spaghetti Scampi	€ 17,00
Lasagne Bolognese	€ 12,50

## **VEGA**

Vega burger	€ 16,00
Falafel	€ 16,00
Hallomikaas spies	€ 16,00

## **KIDS**

Kipfilet	€ 9,50
Steak	€ 12,00
Kipnuggets	€ 7,00
Vissticks	€ 7,00
Spaghetti	€ 7,00
Frikandel	€ 7,00

**GRILL & STEAKHOUSE**

## **IJS COUPES**

Dame blanche	€ 6,50
Brésilienne	€ 6,50
Chocolade	€ 6,50
Advocaat	€ 7,00
Aardbeien (seizoen)	€ 8,50

## **AFTER DINNER DRINKS**

Irish - French- Italian- Spanish koffie	€ 7,50
Verse munt thee	€ 3,50
Advocaat met slagroom	€ 5,50
Amaretto - Tia maria	€ 5,00
Likeur43 - Cointreau	€ 5,00
Grand marnier	€ 5,00
Grappa	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Limoncello	€ 4,50
Jenever / Jong / Oud / Bessen	€ 3,00

EST. 2020

GRILL & STEAKHOUSE