



HERZLICH WILLKOMMEN
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE SCHÖNE ZEIT
UND GENUSSVOLLE MOMENTE

SIXTY ⁶³ THREE

SPEISEKARTE

SALATE UND MEHR

Vegi-Salat 11,5
Gemischter Salat | kunterbuntes angemachtes
Kräuterpesto | Melone | geröstete Hanfsaat

+ Ei 2,5
+ gebrillte Tranchen von der Maishühnchen-
brust 3,5
+ Schafskäse im Kräutermantel und Oliven · 3,8

Caesar-Salat 13,5
Romanasalat | Bacon Chips | Parmesanflocken |
Kirschtomaten | Streifen von der Maishühnchen-
brust

VEGETARISCH BIS VEGAN

Spaghetti Bolognese 9,9
mit würziger Gemüse-Bolognese

Gebackener Blumenkohl (vegan) 11,5
Blumenkohl im Ofen gebacken | Cashew Crunch |
Panko | Kokos-Espuma | Chili | Süßkartoffeln

Risotto 11,9
von der Perlgraupe | Fenchel | Zitrone | Edamame
| Cashew Crunch

Tagliatelle 12,9
Waldpilz-Ragout | Kräuter Espuma | ofengeröstete
Kirschtomaten

FLAMMKUCHEN AUS DEM OFEN

Der Klassiker 10,5
nach „Elsässer Art“ mit hausgemachter deftiger
Crème | Speck | Zwiebeln

Caprese 11,5
Mit hausgemachter deftiger Crème | Cherry-
Tomaten | gezupfter Mozzarella | Basilikum |
Balsamico-Creme | Ruccola

Nordisch 12,9
Mit hausgemachter deftiger Crème | hausge-
beizte Lachsforelle | Ruccola

HERZHAFT & FLEISCHIG

Spaghetti Bolognese 10,9
Hausgemachte, würzige Hackfleischsauce | Kräu-
terallerei | Parmesan-Flakes

Schnitzel „Wiener Art“ 17,9
vom heimischen Landschwein | Knusperpanade |
Pommes | Preiselbeeren, kaltgerührt | kleiner
gemischter Salat

Filet Medaillons 19,5
vom heimischen Landschwein | Pfefferrahmsauce
| wilder Broccoli | Kartoffelecken

Ochsenbäckchen 26
vom heimischen Ochsen | langzeitgegart | Pastina-
kenstempel | buntes Gemüse | Topinambur-Chips

Filetsteak
vom argentinischen Rind | besonders zart | mager
| feinfaserig
Lady's Cut – 180g 29,5
Gentleman's Cut – 250g 36,5

Dazu servieren wir Tomatenbutter + knackiges
Gemüse + confierte Kartoffeln

FISCH & MEER

Matjes „MeckPom“ 14,5
Matjes | Ofengebackene Kartoffel | junge Zwiebeln | Apfel | Dill | Schmand

Fish & Chips 15,5
Kabeljau | Knusperpanade | Pommes | Limonen-Kräuter-Schmand

Zander 21,9
gegrillt | Kräuterseitlinge | Chili-Zucchini | Waffel-Kartoffeln | Kräuterpesto

Lachsfilet 19,9
gebraten | Gewürzjoghurt | Zitronenkompott | geschmorte Aubergine

Pulpo 21,5
Im Ofen geschmort | buntes Wurzelgemüse | geräucherter Paprikaschaum | Bulgur

SPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM DRY AGER

T-Bone Steak vom Kalb
Intensiv nussiger Geschmack | feine Marmorierung 350g 34,9

Entrecôte
US Prime Beef | zart gereift | leicht marmoriert
Lady's Cut – 180g 35
Gentleman's Cut – 250g 46

Rumpsteak
US Prime Beef | zart gereift | wenig Fett | leicht marmoriert
Lady's Cut – 180g 35
Gentelman's Cut – 250g 46

Zu allen Gerichten aus unserem Dry Ager servieren wir Tomatenbutter + knackiges Gemüse + confierte Kartoffeln.

DESSERTS

White Coffee 7,6
Weiße Kaffeecreme | Mango | Pistazien-Crumble | Minze

Crème Brûlée - Oriental 7,8
Weiße Schokolade | Kardamom | Zimt | Feigen-Ragout

FÜR KIDS COOLE-TELLER

Rabauke 3,5
Pommes | Ketchup | Mayo

Weiß ich nicht 6,5
Spaghetti | Bolognese-Sauce

Ist mir egal 8,5
Chicken Nuggets | Pommes | Ketchup | Mayo

Habe ich nicht 8,5
Fisch-Nuggets | Kabeljaustreifen in Knusperpanade | Pommes | Ketchup | Mayo

Nenne 6 Gründe ...



*... 3 Sorten Kuchen
nicht auszuprobieren.*

SIXTY ⁶³ THREE

KUCHEN UND MEHR

KUCHEN

Gedeckter Apfelkuchen	3,5
Pflaumenkuchen mit Streusel	3,5
Schoko-Nusskuchen	3,5

ON TOP

Schlagsahne	1,5
-------------------	-----

& TORTEN

Marzipantorte	4,5
Eierlikörtorte	4,5
Käse-Sahnetorte	4,5
Heidelbeer-Buttermilchtorte	4,5
Himbeer-Sahne-Schnitte	4,5

KAFFEE KLASSIKER

ESPRESSO einfach	1,9
ESPRESSO doppelt	2,9
KAFFEE CREMA	3,5
CAPPUCCINO	3,9

LATTE MACCHIATO

0,3l	4,5
0,5l	5,5

gerne auch mit Sirup flavor: Vanille, Caramel oder Macadamia

HEISSE/KALTE SCHOKOLADE

0,3l	3,9
0,5l	4,9

MILCHKAFFEE	4
-------------------	---



Genießen Sie schöne Momente an der Ostsee