

SIXTY 63 THREE



SPEISEKARTE

17:00 BIS 21:00 UHR

Die Trophäe ist da!

Wir freuen uns, den offiziellen Sieg bei „Mein Lokal – dein Lokal“ nun auch in den Händen zu halten. Dieser Erfolg ist das Ergebnis großer Leidenschaft und dem Engagement unseres gesamten Teams.

Ein besonderer Dank gilt unseren Gästen, die uns täglich motivieren, unser Bestes zu geben. Ohne Euch wäre das nicht möglich gewesen!

Wir laden Euch herzlich ein, Teil dieses besonderen Moments zu sein – kommt vorbei und erlebt selbst, was uns auszeichnet. Die **markierten Gerichte** auf unserer Speisekarte haben an der renommierten Kochsendung teilgenommen und wurden prämiert. Lasst Euch von diesen ausgezeichneten Menüs begeistern und genießt die Qualität, die von Experten anerkannt wurde!

VORSPEISEN

Suppe der Saison** 9,9

★ **Garnelen Espagnole** 12,9
Garnelen | Knoblauch | Zwiebeln | Kräuter | Olivenöl | Baguette

Bouillabaisse 14,9
Muscheln | Garnelen | Dorsch | Pernod | Gemüseinlage | hausgemachtes Brot

Tatar vom Rinderfilet 15,9
Kapern | rote Zwiebeln | Essiggurke

★ **Jakobsmuscheln** 16,9
Jakobsmuscheln mit schwarzem Trüffel | Kaviar

★ **Surf & Turf für Zwei** 32,9
Roastbeef | geflämmt Lachs | Garnelen | Jakobsmuscheln | Antipasti | Salat | Mozzarella | Suppen Shots

INTERNATIONAL INSPIRIERTE SIXTY THREE BOWLS

Buddha Bowl** 17,9
Vegan Chicken | Couscous | Tahini Dressing | Bunter Salat | Ahornsirup | Kürbiskerne

Caribbean Bowl** 17,9
Blumenkohl im Ofen gebacken | Süßkartoffelpüree | Kokos Espuma | Bunter Salat

Asia Bowl 19,9
Maishähnchenbrust | Mango-Curry | Basmatireis | Granatapfel | Bunter Salat

Italian Bowl 19,9
Schwarze Tagliatelle | Garnelen | Cherrytomaten | Basilikum | Bunter Salat - pikant

FISCH UND MEER

Dorschfilet 24,9
Vom Grill | Brokkoli | Süßkartoffelpüree | Zitronen-Hollandaise

Zander 24,9
Auf der Haut gebraten | Safran Risotto | Pak Choi | Zitronen-Hollandaise

★ **Lachs** 26,9
Auf der Haut gebraten | Saisonales Grillgemüse | Drillinge | Zitronen-Mango Chutney

* Vegetarisch | ** Vegan

Alle Preise in Euro, einschließlich Umsatzsteuer. Erfragen Sie bitte Inhalts- und Zusatzstoffe beim Servicepersonal.

SIXTY 63 THREE



SPEISEKARTE

17:00 BIS 21:00 UHR

HERRLICH FLEISCHIG

Kalbsleber 23,9
Apfel | Zwiebeln | Kürbispüree | Portwein Jus

Spare Ribs 26,9
Mit Roastbeef | Grilltomate | Coleslaw | Pommes |
hausgemachte Marinade

Iberico Schweinefilet 27,9
Spitzkohl | Pilze | Speck | Rosmarinkartoffeln |
Bearre Blanc | Brombeersauce

★ **Kalbsbäckchen** 28,9
Geschmorte Kalbsbäckchen | Erbsenpüree |
Wurzelgemüse | Dunkle Biersoße

DRY AGER SPECIALS

★ **Black Angus Entrecôte 250g** 35,9

Black Angus Rinderfilet 250g 37,9

Zu unseren Dry Aged Specials reichen wir:
Grillgemüse der Saison | Rosmarinkartoffeln oder
Pommes | Kräuterbutter | grüne Pfeffersoße.

WAS GUTES FÜR DIE SEELE

(Alle Desserts sind auf Grundlage von Vanille-
zucker)

★ **Himbeer Panna Cotta** 10,9
Himbeeren | Sternanis | Früchte der Saison

★ **Matcha Tiramisu** 11,9
Biskuit | Matcha | Pflaumenlikör | Mascarpone |
Früchte der Saison

★ **Schoko Tarte** 12,9
Soufflé mit flüssigem Schokokern | Vanilleeis |
Früchte der Saison | Schoko Crumble | Schoko-
sauce

Internationaler Käse (Auswahl) 14,9
Butter | Baguette | Weintrauben | Feigensenf |
Garnitur

FÜR KLEINE SEERÄUBER

Kaptain Blaubär 3,9
Portion Pommes | Ketchup | Mayo

SpongeBob Schwammkopf 6,9
Chicken Nuggets | Pommes | Ketchup | Mayo

Popeye der Segler 7,9
Spaghetti | hausgem. vegane Gemüse-Bolognese

Findet Nemo 8,9
Spaghetti | hausgem. Bolognese | Sauce | Kräuter