

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.

VORSPEISEN

Burrata Florida* 11,9
Cremige Burrata | geflämmte Aprikosen | gebackene Paprika | knuspriges Cashew-Crunch | Vinaigrette

„Garnelen Espagnole“ 12,9
In Olivenöl sautierte Garnelen mit feiner Knoblauchnote | Weißwein | Butter | frische Petersilie und ein Hauch Chili

„Carpaccio vom Rind“ 13,9
Hauchdünne Tranchen vom Rinderfilet | veredelt mit Olivenöl | Rucola | gehobelter Parmesan | Balsamico-Glace | Pfeffer aus der Mühle

GOURMET BOWLS & ARTISAN PASTA

„Caribbean“ Fusion Bowl** 19,9
Im Ofen gerösteter Blumenkohl auf samtigem Süßkartoffelpüree | vollendet mit Kokos-Espuma | Cashew-Crunch

Chicken Alfredo Modern Style 19,9
Fettuccine mit gegrillter Hähnchenbrust | zarter Brokkoli in Parmesan-Pesto-Rahm

„Delhi“ Curry Bowl 20,9
Mariniertes Grill-Hähnchen | Pak-Choi | cremige Cashew-Curry-Sauce auf Duftreis | Mango-Chutney

„Sporty Spice“ Bowl 21,9
Hausgebeizter Lachs | feiner Apfel-Fenchel-Salat | Gurken | Couscous | Nori | Wasabi-Note

Fettuccine „Gamberetti Italia“ 21,9
Fettuccine mit sautierten Garnelen | Basilikum-Pesto | Cherry-Tomaten in leichter Knoblauch-Rahmsauce

HERZHAFT & FLEISCHIG

„Crispy Ente“ Asian Style 25,9
knusprig gebackene Entenbrust auf asiatischem Marktgemüse | serviert mit Duftreis | pikante Sweet-Chili-Sauce

„Ribs on my Lips“ Signature 25,9
Zartfallende Barbecue-Rippchen | gegrillter Maiskolben | Pommes | Trüffel-Mayonnaise

„Ossobucco“ Heritage 26,9
Langzeit gegarte Rinderbeinscheiben in kräftigem Portwein-Jus | serviert mit buntem Wurzelgemüse | Kartoffelstampf | Bacon-Onion-Crunch

„Schwein gehabt“ 29,9
350g feinstes Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein | serviert mit Grillgemüse | Kartoffelgratin | feine Calvados-Rahmsauce

* 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

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Frank's Zander 25,9
Zanderfilet vom Grill auf mediterranem Grill-
gemüse | serviert mit Duftreis | hausgemachtes
Pesto

„Ist mir Lachs“ 26,9
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an cremigem
Kartoffelpüree | serviert mit einem erfrischenden
Apfel-Fenchel-Salat | Wasabi-Note

„Aus der Röhre“ 27,9
Ganze Dorade im Ofen gegart | serviert mit
Tomaten-Concassée | würziges Chimichurri | fri-
scher Salat

DRY AGED SPEZIALITÄTEN

Rumpsteak 250 g 36,9

Entrecôte 250 g 37,9

Zu unseren Dry Aged Spezialitäten reichen wir:
Grillgemüse | Kartoffelgratin oder knusprige
Pommes | Kräuterbutter | Portweinjus.

FÜR UNSERE KLEINEN CHAMPIONS

„Kaptain Blaubär“ 5,9
Eine Portion Pommes | Ketchup | Mayo

„SpongeBob Schwammkopf“ 7,9
Knusprige Chicken Fingers | Pommes | Ketchup |
Mayo

„Popeye der Segler“ 9,9
Spaghetti | hausgemachte Bolognese vom Rind |
wahlweise mit Parmesan

IMMER EINE SÜNDE WERT

„Crème brûlée“ 11,9
Klassisch hausgemacht mit karamellisiertem
Rohrzucker | Espresso-Schoko-Crumble | frische
Früchte

„Türkisch für Anfänger“ 12,9
Traditionelle Baklava mit Pistazien | serviert an
Zitronen-Creme | cremiges Vanilleeis

„Dessert Power“** 12,9
Erfrischender Chia-Pudding mit Kokosmilch |
Banane | Himbeeren | fruchtiges Mangosorbet

„Genuss ist die Kunst, dem Augenblick
Dauer zu verleihen“.

Es ist uns eine Freude, Sie heute Abend
kulinarisch begleiten zu dürfen.