

*Willkommen im Restaurant*

SIXTY **63** THREE

Große Leidenschaft und der Anspruch an höchste Qualität wurden doppelt belohnt:



handverlesen & kulinarisch geprüft



**GEWINNER 2025**

Wir sind stolze Sieger von **“Mein Lokal – Dein Lokal“** und werden zudem vom führenden Magazin **DINE & SLEEP** als eines der besten Restaurants an der Ostsee empfohlen.

Diese Meilensteine haben wir der Hingabe unseres Teams und der Treue unserer Gäste zu verdanken.

Ohne Sie wäre das nicht möglich gewesen!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie sich von dem verwöhnen, was uns auszeichnet.



# SIXTY 63 THREE

## SPEISEKARTE



17:00 BIS 21:00 UHR

### VORSPEISEN

**Burrata Florida\*** ..... 12,9  
Cremige Burrata | geflämmte Aprikosen | gebackene Paprika | knuspriges Cashew-Crunch | Vinaigrette

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

**„Garnelen Espagnole“** ..... 14,9  
In Olivenöl sautierte Garnelen mit feiner Knoblauchnote | Weißwein | Butter | frische Petersilie und ein Hauch Chili

### 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** ..... 20,9  
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  
Kross gebackene Ente auf asiatischem Marktgemüse | serviert mit Duftreis | pikante Sweet-Chili-Sauce

**„Ribs on my Lips“ Signature** ..... 26,9  
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 Grillgemüse | 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 | frischer Salat

### DRY AGED SPEZIALITÄTEN

**Rumpsteak 250g** ..... 36,9

**Entrecôte 250g** ..... 37,9

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

### FÜR UNSERE KLEINEN CHAMPIONS

**„Kaptain Blaubär“** ..... 3,9  
Eine Portion Pommes | Ketchup | Mayo

**„SpongeBob Schwammkopf“** ..... 7,9  
Knusprige Chicken Nuggets | Pommes | Ketchup | Mayo

**„Popeye der Segler“** ..... 10,9  
Spaghetti | hausgemachte Bolognese vom Rind | wahlweise mit Parmesan

### IMMER EINE SÜNDE WERT

**„Crème brûlée“** ..... 11,9  
Karamellisierte Vanillecreme mit Kaffeegeschmack | 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.