

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

WINTERKARTE



VORSPEISEN

Kürbis Cappuccino** 9,9
Feines Samtsüppchen | luftige Kokos-Espuma |
Kürbisöl | geröstete Kürbiskerne

Burrata* 12,9
Cremige Burrata | Rote Beete Creme | Zucchini |
Cashew-Crunch | Balsamico

Ein Hauch Thailand 13,9
Aromatisch pikante Tom Yam Suppe | frische
Gemüseeinlage | Thunfisch | Garnelen

Garnelen Espagnole – 63 Special 14,9
In Olivenöl sautierte Garnelen mit feiner Knob-
lauchnote | Weißwein | Butter | frische Petersilie
und ein Hauch Chili

Vitello Tonnato 14,9
Rosa gebratenes Kalbfleisch in Tranche |
Thunfisch Creme | Kapern | Rucola

BOWLS & PASTA

Caribbean Bowl** 19,9
Aromatischer Ofen-Blumenkohl | Süßkartoffel-
püree | Kokos-Espuma | Cashew-Crunch

Sporty Spice Bowl** 19,9
Würziger Oriental-Bulgur | Falafel | Rote Beete
Creme | Kichererbsen | Zucchini

Delhi Curry Bowl 20,9
Saftig gebratene Hähnchenbrust | Pak-Choi |
Mango und Cashew-Sauce | Basmatireis

Gnocchi Herbstgold 20,9
Gnocchi | Kürbis-Velouté | Pilze | Bacon |
Parmesan

Pasta al Limone 21,9
Spaghetti | Garnelen | Rahm | Knoblauch | Frische
Zitrone | Zucchini | Parmesan

HERZHAFT & FLEISCHIG

Ente gut, alles gut 24,9
Knusprige Entenbrust | Bratapfelrotkohl | tradi-
tioneller Semmelkloß | aromatisches Orangen-
Trauben-Jus

Mein Name ist Hase 25,9
Zart geschmorte Kaninchenkeule | feines Kürbis-
Orangen-Püree | Rahmjus | Rosenkohl | Cranber-
ries

Brisket 26,9
Slow-cooked Rinderbrust | Wurzelgemüse |
Zuckerschoten | Süßkartoffelpüree | Portwein Jus |
Bacon Onion Crunch

Rips on my Lips 26,9
Schweinerippchen in rauchiger Barbecue-
Glazur | Grillgemüse | Drillinge | Kräutercreme |
Trüffel

* Vegetarisch | ** Vegan

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



SIXTY ⁶³ THREE

WINTERKARTE



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Frank's Zander 25,9
gebratenes Zanderfilet | Basmatireis | geräucherte
Aprikosen | Brokkoli

Ist mir Lachs 26,9
Saftig gegrilltes Lachsfilet | buntes Grillgemüse |
Drillinge | Sourcream | Zitrone

Tuna Sashimi Style 27,9
Thunfischsteak in knuspriger Sesamkruste |
Bulgur | Soja-Zucchini-Nudeln | Wasabi | Ingwer

DRY AGED SPEZIALITÄTEN VOM SIMMENTALER RIND

Rumpsteak 250g 37,9

Entrecôte 250g 38,9

Zu unseren Dry Aged Spezialitäten reichen wir:
Grillgemüse | Trüffel | Gremolata | Rosmarin-
Drillinge oder knusprige Pommes | Kräuterbutter |
Portweinjus.

FÜR UNSERE KLEINEN CHAMPIONS

Kaptain Blaubär 3,9
Eine Portion Pommes | Ketchup | Mayo

Krümelmonster 5,9
Milchreis mit Zimt und Zucker | Apfelragout

SpongeBob Schwammkopf 7,9
Chicken Nuggets | Pommes | Ketchup | Mayo

Popeye der Segler 7,9
Spaghetti | hausgemachte Tomatensauce | wahl-
weise mit Parmesan

IMMER EINE SÜNDE WERT

Klassische Crème brûlée 10,9
Karamellisierte Vanillecreme | Schoko-Crumble
| frische Früchte | weiße Schokolade

Schokotarte 11,9
flüssiger Kern | Apfelragout | Himbeereis |
Mandeln

Beschwipste Birne 11,9
Rotwein Birne | Zitronencreme | Crumble | Wal-
nuss-Salz-Karamell

*"Genuss ist die Kunst,
dem Augenblick Dauer zu verleihen."*

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