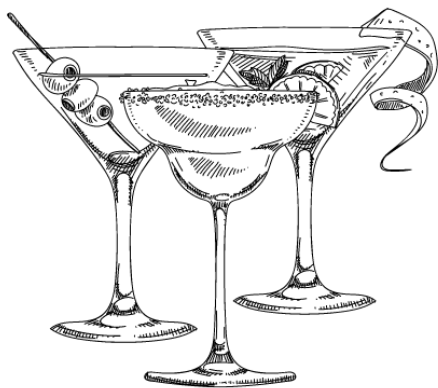


Aperitif

Starten Sie mit einem spritzigen Auftakt

Moët & Chandon 0,7l 110
Pinot Rosé 0,75l 44
Prosecco 0,75l 25
Aperol Sprizz 7,9
Lillet Berry 7,9
Aperitivo Rasato 7,9
Holunder Sprizz 7,9
Holunder Sprizz Virgin (AF) 6,9
Pinot Rosé 0,1l 5,9
Kir Royal 0,1l 5,2
Prosecco 0,1l 3,5
(AF) ... Alkoholfrei



Gin Tonic 9
London/Moscow Mule 9
Ginger Mule (AF) 7
Caipirinha 9
Caipirinha Virgin (AF) 8

sichtwerk

Küche bis 21:30 Uhr

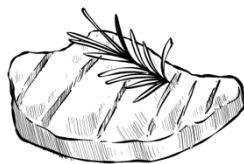


Vorspeise

Antipasti „Bella Vita“

2 Pers 38 / 1 Pers 19

Italienischer Parmesan trifft auf hausgemachte Oliventapenade und Rucola die gemeinsam ein Fest für die Sinne kreieren. Abgerundet mit vollmundigen Oliven und hauchdünn geschnittenem, und luftgetrocknetem Prosciutto (40g), serviert mit Weintrauben und frischem Baguette.



Caesar Salad „Roaring Twenties“

Hauptspeise 21

Frischer Romana-Salat mit 150g Hähnchenbrustfilet, knusprigen Knoblauch-Croutons, frisch gehobeltem Parmesan und hausgemäßes Dressing. Der italo-amerikanische Restaurateur Caesar Cardini kreierte dieses weltberühmte Gericht 1924 für sein Restaurant in Tijuana, Mexiko.

Argentinisches Filetsteak

„Patagonia“ 2x250g 74 / 250g 37

Ausgewähltes Rindfleisch mit argentinischer Kräuterbutter, auf den Punkt gebraten. Wählen Sie zwischen dem 250g Leichtgewicht oder dem 2 mal 250g Schwergewicht.

Beilage [Sides] bitte extra wählen

Rindermedaillons „Filet Royale“ 29

Perfekt gebratene Medaillons aus bestem Rindfleisch, umrahmt von einem cremigen Risotto und begleitet von saisonalem Gemüse.



Salat Genuss „Eden“ groß 17,9 / klein 8,9

Als Beilage, Vor- oder Hauptspeise

Verschiedene, knackige, grüne Salatblätter, die mit unserem köstlichen Dressing veredelt werden. Hausdressing oder veganes Dressing.

Kombination mit Sides und Proteins möglich

Sides

Beilagen



Sweet Pommes Frites 6
Crunchy Pommes Frites 4
Gekochter Reis 4
Frisches Baguette 3,5

Proteins

Proteine



Rinderfilet 90g gebraten 13,3
Lachsfilet 90g gebraten 9,9
Garnelen 90g gebraten 5,9
Hähnchenbrust 90g gebr. 4,9

Dips

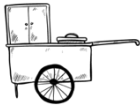
Saucen



Oliventapenade 3
Trüffelmayonnaise 3
Rahmsauce 2,5
Kräuter Sour Cream 2,5
Ketchup 1
Mayonnaise 1

Kombinieren Sie Sides, Proteins und Dips mit Hauptspeisen

Hauptspeisen



Thai Curry "Bangkok" 13

Zartes Gemüse und feinsten Reis tauchen in eine kokosmilchige, rote Curry-Sauce ein, die mit ihrer sanften Schärfe und den typischen Gewürzen Thailands bezaubert.

☛ *Kombination mit Proteins möglich*



Schnitzel Wiener Art „Kaiser Gold“

100g 7 / 2x100g 14

Ausgewähltes mageres Schweine-Lachsfleisch, flachgeklopft und umhüllt von einer hausgemachten, knusprigen Panade aus Baguettebrösel.

☛ *Beilage [Sides] bitte extra wählen*



Allgäuer Kässpätzlen 14

Allgäuer Tradition vereint sich mit besten Zutaten. Eine Auswahl einiger der besten Käsesorten trifft auf handgemachte Spätzle und wird mit goldenen Zwiebeln zur Perfektion gebracht.



Flammkuchen „Sichtwerk“ 15,9

Ein knuspriger Teig, bestrichen mit sahniger Crème Fraîche, bildet die Bühne für den Hauptakteur: Speck, gepaart mit frischer grüner Zwiebeln.



Lachs Steak "Atlantik" 22

Sorgfältig ausgewählter Lachs wird perfekt gebraten, um seine saftige Zartheit und sein reiches Aroma hervorzuheben.

☛ *Beilage [Sides] bitte extra wählen*



Seafood Pasta „Lissabon“ 24,9

Schwarze Squid-Ink-Tagliarini, umhüllt von einer samtigen Safran-Creme-Sauce und garniert mit saftigen Muscheln, zartem Oktopus und prächtigen Gambas.



Wasser & Saft

Lieler Vital o. Natur 0,5l 6
Lieler Vital o. Natur 0,25l 3,5
Hausgemachter Eistee 0,4l 4,9
Saftschorle 0,4l 4,8
Cola, Fanta, Sprite, 0,3l 3,9
Bitter Lemon 0,2l 3,5
Tonic 0,2l 3,5
Ginger Ale 0,2l 3,5

Desserts



Sticky Toffee Pudding 11

Ein üppig-weicher, dunkler Pudding, durchzogen mit fein gehackten Datteln, gekrönt mit einer samtigen Karamellsauce. Einfach unwiderstehlich!



Crème Brûlée „Sommer“ 9

Klassische, cremige Süße trifft auf eine erfrischende Note von Sommerfrüchten.



Eiscreme (je Sorte) 3

Bitte erfragen Sie verfügbare Sorten.



Cafe & Co

Doppelter Espresso 5,5
Heiße Schokolade 4,5
Latte Macchiato 4,5
Cappuccino 4
Milchkaffee 4
Tee 3,5
Espresso macchiato 3,5
Kaffee 3,5
Espresso 3



Bier

Paulaner Weißbier 0,5l 6
Paulaner Weißbier AF 0,5l 6
Fürstenberg Pils 0,3l 4,5
Fürstenberg (AF) 0,33l 4,5
Fürstenberg Radler 0,4l 5,5
Rothaus Tannenzäpfle 0,33l 4,5
Früh Kölsch 0,2l 3



Wein

Rot

Chateau Fourcas Dupré, Bordeaux, 0,75l 75
Cabernet Cuveé, Fünfschilling, 0,75l 57, 0,5l 38, 0,25l 19
Primitivo Salento, Castello Monaci, 0,75l 30, 0,5l 20, 0,25l 10
Pinot Noir Spätlese, Fünfschilling, 0,75l 27, 0,5l 18, 0,25l 9

Rosé

Spätburgunder Rosé, Schweigler 0,75l 30, 0,5l 20, 0,25l 10

Weiss

Chardonnay, Fünfschilling, 0,75l 33, 0,5l 22, 0,25l 11
Grauburgunder, Fünfschilling, 0,75l 27, 0,5l 18, 0,25l 9
Gutedel, Soder, Eimeldingen, 0,5l 8, 0,25l 4



Spirits

Ramazotti 2cl 3,5 / 4cl 6,9
Grappa 2cl 3,5 / 4cl 6,9