

SIXTY 63 THREE

WINTERKARTE

17:00 BIS 21:00 UHR

VORSPEISEN

Suppe der Saison** 9,9

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

Caponata süß-sauer** 14,9
Cherrytomaten | Aubergine | Zucchini | Basilikum | Pilze | Paprika

Bouillabaisse 14,9
Muscheln | Garnelen | Kaviar | Dorsch | Pernod | Gemüseeinlage | Tomaten | hausgemachtes Brot

Jakobsmuscheln 16,9
Jakobsmuscheln mit schwarzem Trüffel | Kaviar

Surf & Turf für Zwei 34,9
Roastbeef | geflämmt Lachs | Garnelen | Jakobsmuscheln | Spare Ribs | Antipasti | Salat | Mozzarella | Suppen Shots

INTERNATIONAL INSPIRIERTE SIXTY THREE BOWLS

Tofu Bowl** 17,9
Knuspriger Tofu | Couscous | Tahini Sauce | Kirschtomaten | Bunter Salat

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

Asia Bowl 18,9
Maishähnchenbrust | Mango | Curry | Basmatireis | Granatapfel | Bunter Salat

Italian Bowl 19,9
Schwarze Tagliarini | Garnelen | Cherrytomaten | Zucchini | Basilikum | Knoblauch | Parmesan

FISCH UND FLEISCH

Dorschfilet 24,9
Vom Grill | Blattspinat | Kartoffel-Kräuter-Püree

Pulpo 24,9
Schwarze Tagliarini | Zwiebeln | Weißwein | Pikante Tomatensauce | Knoblauch | frische Kräuter

Lachs 26,9
Auf der Haut gebraten | saisonales Grillgemüse | Drillinge | Zitronen-Mango Chutney

Thunfischsteak 28,9
Im Sesammantel | Smashed Kartoffeln | Wasabi | Kokosmilch | Oliven | Tomaten | saisonales Gemüse

HERRLICH FLEISCHIG

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

Ente gut alles gut 27,9
Halbe Ente aus dem Ofen | Semmelknödel | Rotkohl | Kumquats | Orangenjus

Kalbsbäckchen 28,9
Geschmortes Kalbsbäckchen | Erbsenpüree | Wurzelgemüse | Dunkelbiersoße

Waldmanns Heil 28,9
Tranchen vom Hirsch | Pilze | Rotkohl | Preiselbeerjus | Kürbispüree | in Butter gebraten

* Vegetarisch | ** Vegan

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

SIXTY 63 THREE

WINTERKARTE

17:00 BIS 21:00 UHR

BEEF VOM DRY AGER – MIND. 2 WOCHEN
GEREIFT

Black Angus Entrecôte 250 g 35,9
Black Angus Rinderfilet 200 g 37,9

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

WAS GUTES FÜR DIE SEELE

Creme Brûlée 9,9
weiße Schokolade | Kardamom | Sternanis | Zimt |
Feigen-Ragout

Panna Cotta 10,9
Nashibirne | Weiße Schokolade | Feige | Vanille |
Sahne | Zimt

Schokotarte 12,9
Soufflé mit flüssigem Schokokern | Vanilleeis |
Früchte | Schokosauce

FÜR KLEINE SEERÄUBER

Kaptain Blaubär 3,9
Portion Pommes | Ketchup | Mayo

Popeye der Segler 4,9
Mozzarella Sticks | Kartoffelpüree | Ketchup

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

Findet Nemo 7,9
Tagliatelle | hausgemachte Tomatensoße | Kräuter

* Vegetarisch | ** Vegan

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