

MENÜEMPFEHLUNG

3 GANG

CARPACCIO VOM WEIDERIND

Trüffel, Parmesan, Rucola

RINDERFILET

mit Sauce Béarnaise,
Steakhouse fries, Feldsalat

GEBRANNT VANILLECREME

Orange, Grand Manier und Haselnuss

65,00 €

4 GANG

GEWÜRZLACHS

mit Kichererbse, Sternanis und Kürbis

SCHWARZWURZELSUPPE

ENTENBRUST

mit Portweinjus, Rotkohl und Maisgries

APRIKOSE

mit Sauerrahm, Mandel und Minze

58,00 €

(49,00 € ohne Suppe)

Vorweg servieren wir pro Person 3 Scheiben ofenfrisches Brot sowie Belag/Dip kostenlos.

Gern reichen wir auf Wunsch weiteres Brot zu je 2,00 € pro Portion nach.

VORSPEISEN & SUPPEN

KÜRBIS mit Kichererbse, Sternanis und Petersilie	12,50 €
CARPACCIO VOM WEIDERIND Trüffel, Parmesan, Rucola	18,50 €
GEWÜRZLACHS mit Kichererbse, Sternanis und Kürbis	16,50 €
SCHWARZWURZELSUPPE	6,50 €

SALATE

SAISONALE SALATAUSWAHL BUNT & GESUND...	12,50 €
... mit gebratenen Waldpilzen <small>Vegan möglich</small>	15,50 €
... mit Streifen von der Poularde	16,50 €
... mit Rinderfiletstreifen	21,50 €

FISCH

ADLERFISCH 26,50 €
mit Wirsing und Steckrübe

FLEISCH

ZÜRICHER GESCHNETZELTES 22,50 €
mit Champignons, Crème fraîche und Butterspätzle

„SYGHT“ BEEF BURGER 20,50 €
Brioche Brötchen, Chili Mayonnaise, Bacon,
Cheddar und Pommes Frites

TRÜFFELBURGER 24,50 €
Brioche Brötchen, Trüffelmayonnaise, Bacon,
Cheddar und getrüffelte Parmesanpommes

BRUST VOM MAISHÄHNCHEN 27,50 €
mit Schwarzwurzel und gebackenen Drillingen

WIENER SCHNITZEL 29,50 €
mit Preiselbeeren, Speck-Bratkartoffeln
und Beilagensalat

HIRSCHRÜCKEN 36,50 €
mit Preiselbeersauce, Rosenkohl, Sellerie und Wacholder

RINDERFILET (180 g Rohgewicht) 42,50 €
mit Sauce Béarnaise, Steakhouse fries und Feldsalat

ENTENBRUST 38,50 €
mit Portweinjus, Rotkohl und Maisgries

VEGETARIISCH

TRÜFFELPASTA mit Waldpilzen, Tomaten und Parmesan	18,50 €
NOBEEF BURGER <small>vegetarisch</small> Brioche Brötchen, Avocadocreme, Tomate, Gurke und Pommes Frites	18,50 €
GESCHMORTER SELLERIE mit Portweinjus, Rotkohl und Maisgries	17,50 €

DESSERT

APRIKOSE mit Sauerrahm, Mandel und Minze	9,50 €
GEBRANNT VANILLECREME Orange, Grand Manier und Haselnuss	7,50 €
HAUSGEMACHTES EIS	
• Schokolade	2,00 €
• Vanille	2,00 €
• Haselnuss	3,50 €
• Sauerrahm	2,00 €
• Himbeersorbet	2,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

SYGHT
BAR UND RESTAURANT

2025

SILVESTERDINNER

31.12.2024

- 18:00 Uhr** Einlass ins SYGHT,
mit Aperitif
- 18:30 Uhr** gemeinsamer Menübeginn
mit festlichem 5 Gänge
Silvestermenü
- 23:00 Uhr** Schließung des Restaurants



99,00 € p. Person

Nur im Vorverkauf,
keine Abendkasse.

In der MERKUR SPIELBANK HOHENSYBURG
Hohensyburgstraße 200 · 44265 Dortmund · 0231-7740700
www.syght.de

SYGHT
BAR UND RESTAURANT

SILVESTER MENÜ

Maultasche
Entenconfit und Kraftbrühe

Zander
Riesling, Sauerkraut und Safran

Himbeer Sorbet
Winzersekt

Zweierleih vom Rind
Rotweinjus, wilder Brokkoli und Sellerie

Valrhona Schokolade
Blutorange, Peka Nuß

VEGETARISCH

Maultasche
Geschmorter Wirsing

Risotto
Safran, Flowersprout

Himbeer Sorbet
Winzersekt

Kräuterseitling
wilder Brokkoli und Sellerie

Valrhona Schokolade
Blutorange, Peka Nuß

Sollte Sie die Spielbank besuchen wollen, vergessen Sie nicht Ihren Personalausweis.
Der Eintritt ist nicht enthalten.

Weitere Informationen zum Besuch der Spielsäle erhalten Sie hier:

