

MONATS MENÜ

Geräucherte Entenbrust
mit Feldsalat, Walnüssen und Preiselbeeren

Kabeljau
mit leichtem Senfschaum, Spitzkohl und Schupfnudeln

Mousse au Chocolat
mit Zwetschgenkompott und Vanille

37,00 € pro Person

VORSPEISEN

SANDELHOLZLACHS 14,00 €
mit Honig-Senf Sauce, Feldsalat, Kürbis und Currylinsen

RINDERCARPACCIO 14,50 €
mit Trüffelmayonnaise, Rucola und eingelegten Artischocken

SALATTE

SAISONALE SALATAUSWAHL BUNT & GESUND...

... mit Waldpilzen, Croutons und Parmesan 11,50 €

... mit Rinderfiletspitzen 17,00 €

SUPPEN

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE VON ROMATOMATEN 6,90 €
mit Basilikum und Knoblauch Ciabatta

STEAK

RINDER FILET 32,50 €
Black Angus 200 Gramm

LAMM HÜFTE 20,50 €
Prime Meat New Zealand

Als Beilage servieren wir Ihnen
Saisongemüse, Tomate und Kartoffelauflauf

sowie ein Saucenquartett mit
Chimichurri, Sauce Bearnaise, BBQ, Pfeffer Sauce

SIDE DISHES

Knoblauch Ciabatta 3,50 €
Pommes 2,75 €
Krautsalat North Carolina 3,50 €
Salat „gesund&bunt“ 4,50 €
Grüner Spargel 6,00 €

FISCH

ROTES THAI FISCH-CURRY 16,50 €
mit Sushireis, Pak Choi und Sojabohnen

CATCH OF THE DAY 21,50 €
Täglicher Fang von unserem Fischer mit passenden Garnituren

PASTA & BURGIER

TRÜFFELPASTA 15,50 €
mit Waldpilzen, Tomaten, Pinienkernen und Parmesan

CLASSIC „SYGHT“ BEEF BURGER 14,50 €
Brioche Brötchen, Spicy BBQ Sauce, Bacon
Cheddar und Pommes Frites

MAISPOULARDE 19,00 €
mit leichtem Senfschaum, Spitzkohl und Schupfnudeln

DESSERT

SCROPPINO 6,50 €
Zitronensorbet, Prosecco und Vodka

MANGO & BASILIKUM 7,00 €
Mangoparfait, Basilikumsauce und Erdnusscrumble

MOUSSE AU CHOCOLATE 7,50 €
mit Zwetschgenkompott und Vanille

AKTIONS BUFFET

vom 27.11. bis 29.12.2018

Weihnachtliches Buffet im SYGHT

Hier erwarten Sie kulinarische Köstlichkeiten von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert.

Dienstag bis Donnerstag

18:00-23:30 Uhr

23,00 € pro Person

Freitag bis Samstag

18:00-23:30 Uhr

31,00 € pro Person

Reservieren Sie schon jetzt einen Tisch.