

SYTE

NEU

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen auf Wunsch frisch gehobelten Trüffel am Tisch.

pro Gramm + 8

CHEF'S FAVORITES

Täglich wechselndes Menü

DREI-GANG MENÜ

69

VIER-GANG MENÜ

79

FÜNF-GANG MENÜ

99

Alle Preise in Euro
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.



STARTER

FLUSSKREBS | FRÜHLINGSSALAT 15
ZITRONENMELISSE ^{4,6,8}
crayfish | spring salad
lemon balm

VITELLO VOM KALBSTAFELSPITZ 14
GEMÜSEVINAIGRETTE
vitello from veal | vegetable vinaigrette

ZIEGENKÄSE | FRÜHLINGSSALAT | THYMIAN [✓] 13
TRAUBEN | KARMELISIERTE WALNÜSSE ^{4,6,8,12}
goat cheese | spring salad | thyme | grapes
caramelized walnuts

VORSPEISENARIATION ^{4,6,8} 32
für zwei Personen

RINDER TATAR (80g) ^{2,4,6,8} 23.5
Frühlingszwiebeln | Dijon Senf | Kapern | Sardellen
Tomate | Ei | Wildkräutersalat

BEEF TARTAR
spring onions | mustard | capers | anchovies
tomato | egg | wild herb salad

am Tisch
zubereitet

SOUP

Tagessuppe auf Empfehlung des Küchenchefs 8
soup of the day

SALAD

Kleiner Beilagensalat ^{4,6,8} [✓] 8.5
small salad

Großer Salat ^{4,6,8} [✓] 13
large salad

Blattsalat | Tomate | Gurke | italienischer Hartkäse | Krokant
lettuce | tomato | cucumber | italian hard cheese | brittle

SALAD TOPPINGS

mit Rinderfiletstreifen +9
mit Black Tiger Garnelen +9
mit Lachs +9
mit Hähnchenstreifen +7
mit Feta +7 [✓]

with beef
with black tiger prawn
with salmon
with chicken
with feta

SALAD DRESSINGS

Homemade Balsamico Dressing ^{4,6,8}
Asian Sesam Dressing ⁴
Limetten-Honig-Vinaigrette

SUSHI À LA CHEF

SUSHI VARIATION

1 Sushi Roll, 6 Maki, 2 Nigiri
Empfehlung des Sushi Chefs

Für 1 Person 35

Für 2 Personen 65

NIBBLE

Edamame | Chilisalز  8

Wakame Algensalat  8

Tempura Garnelen | Mayonnaise | Teriyaki
10

Masago Orange

SASHIMI 4 Stück

Isländischer Fjordlachs 10

Hamachi | Gelbschwanzmakrele 10

Black Label Thunfisch 10

SASHIMI VARIATION | 12 Scheiben 29

Kurzgebratener Isländischer Fjordlachs 14

Nussbutter | Ponzu Sauce | Schnittlauch

Koriander | Haselnuss ¹²

NIGIRI 2 Stück

Blue Fin Akami 12

Thuna Blue Fin O´Toro 16

Isländischer Fjordlachs 10

Hamachi | Gelbschwanzmakrele 10

Ebi Garnele 9

Unagi | marrinierter japanischer Aal 9

Jakobsmuschel 11

Oktopus 10

NIGIRI VARIATION | je 1 Stück 32

MAKI 6 Stück

Black Label Thunfisch 10

Isländischer Fjordlachs 9

Kürbisstreifen  7

Avocado  6

Gurke  6

Paprika  6

MAKI VARIATION | 18 Stück 18

SYTE SUSHI ¹¹

FUNKY SYTE ROLL 22

Smokehouse Sauce & Teriyaki Sauce

Rote-Beete-Reis | flambierter Lachs

Black Tiger Garnelen | Avocado

Wasabi | Frühlingszwiebeln | Mayonnaise ²

beetroot rice | flambéed salmon

shrimps | avocado

wasabi | spring onions | mayonnaise

SPICY TUNA 21

Teriyaki Sauce & Chili Creme

Thunfisch Tatar | Koriander | Chili

Frühlingszwiebeln | Paprika | Gurke

tuna tatare | coriander | chili

spring onions | paprika | cucumber

SPICY SALMON ROLL 20

Kimchi Sauce & Sriracha Sauce

Teriyaki Sauce

Lachstatar | flambierter Lachs

Frühlingszwiebeln | Avocado | Sesamöl

salmon tartare | flambéed salmon

spring onions | avocado | sesame oil

SURF AND TURF 22

Chili Sauce & Teriyaki Sauce

Tempura Garnele | Rinderfilet Tataki

Gurke | Paprika

tempura shrimp | tataki of beef fillet

cucumber | paprika

SALMON LOVER ROLL 22

japanische Mayonnaise Sauce & Teriyaki Sauce

Sesam Sauce

Tempura Lachs | Lachs Sashimi

Röstzwiebeln | Gurke | Avocado

tempura salmon | salmon sashimi

roasted onions | cucumber | avocado

PRAWN ROLL 23

Butter Sauce & Teriyaki Sauce

Black Tiger Garnele | Thunfischtatar

Avocado | schwarzer Tobiko | Shiso Kresse

prawn | tuna tartare

avocado | black tobiko | shiso

CAESAR CHICKEN 18

Caesar & Teriyaki Sauce

Chicken Tempura | Paprika | Gurke

gehobelter Parmesan | Shiso Kresse | Sesam

chicken tempura | paprika | cucumber

sliced parmesan | shiso cress | sesame

GREEN GARDEN  16

Teriyaki & Sesam Sauce

Avocado | Gurke | Tomate | Salat

avocado | cucumber | tomato | salad

LAND

RINDERTATAR classic ^{2,4,6,8} 36
mit Pommes Frites und Salatbouquet
120g

am Tisch
zubereitet

Frühlingszwiebeln | Dijon Senf | Kapern | Sardellen
Tomate | Ei | Salat

BEEF TARTAR classic
with french fries and salad
spring onions | mustard | capers | anchovies
tomato | egg | salad

CHÂTEAUBRIAND classic ⁸ 57 p. Person
Rind | 500g
für 2 Personen
mit Pommes Frites und Rotweinjus oder
Kräuterbutter

am Tisch
tranchiert

for 2 persons
with french fries and red wine jus or herb butter

SURF & TURF Upgrade +10
Black Tiger Garnelen

RUMPSTEAK 43
250 g

RINDERFILET LADY'S CUT 39
180g

RINDERFILET CHEF'S CUT 49
250g

SYTE SPIß SURF AND TURF 41
Rinderfilet | Garnelen

Serviert mit saisonalem Gemüse.
Wählen Sie Ihre Beilage: Risoleekartoffeln, Bratkartoffeln,
Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes.
Rotweinjus ⁸, Pfefferbeeren-Jus ⁸, Kräuterbutter oder Café de
Paris ^{1,8}

Served with seasonal vegetable.
Choose your side dish: risolee potatoes, fried potatoes,
french fries or sweet potatoe fries
Red wine jus, pepper-berries-jus, herbs butter or café de paris

CLASSIC

WIENER SCHNITZEL ORIGINAL ^{2,4,8,9} 34.5
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salatbouquet

Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Süßkartoffelpommes

veal escalope | french fries | salad
you can choose also fried potatoes or sweet potatoe fries

SEA


LACHSFILET ^{4,8} 32

auf Erbsenpüree mit Gnocchi und Cherrytomaten,
Rieslingsauce
salmon fillet
with pea puree, gnocchi and cherry tomatoes, Riesling sauce

SKREIFILET ^{4,8} 32


auf Erbsenpüree mit Gnocchi und Cherrytomaten,
Rieslingsauce
scree fish fillet
with pea puree, gnocchi and cherry tomatoes, Riesling sauce

VEGETARIAN / VEGAN

RICOTTA-LIMONEN-RAVIOLI ^{2,4,9}  21
Wildkräutersalat | Hartkäse
ricotta lime ravioli | wild herb salad | hard cheese

GEMÜSERAGOUT 19
mit Macaire Kartoffeln
vegetable ragout with Macaire potatoes

PASTA

SYTE PASTA  22
Tomate | Schalotten | Kräuter | Hartkäse
tomato | shallots | herbs | hard cheese

TAGLIARINI im KäselaiB geschwenkt 24
Tagliarini | Rahm | Schnittlauch
italienischer Hartkäse

tagliarini | cream | chives
italian hard cheese

am Tisch im
KäselaiB
geschwenkt

TOPPINGS

mit Rinderstreifen +9
mit Black Tiger Garnelen +9
mit Norwegischem Fjordlachs +9

with beef
with black tiger prawn
with salmon

PRE-DESSERT

SORBET | PROSECCO ^{1,8} 7
am Tisch aufgefüllt

Himbeere | Mango | Zitrone | Passionsfrucht
raspberry | mango | lemon | passion fruit

DESSERT

SCHOKOLADENSOUFFLÉ | HIMBEERE ⁶ 11
chocolate soufflé | raspberry

Tarte de Fruit 9
Früchtetarte

KÄSEVARIATION ¹² 14
Feigensenf | Butter | Baguette
Weintrauben | Walnüsse

LIQUID DESSERT

LIQUID TIRAMISU 12
Baileys | Vodka | Mascarpone | Espresso | Zucker
Cacao Bitters ^{1,4,9,12}

Baileys | vodka | mascarpone | espresso | sugar
cacao bitters

LIQUID CHEESECAKE 13
Grandma's Käsekuchenlikör | Vodka
Vanillepudding | Quark | Zitrone | Zucker ^{1,15,18}

grandma's cheesecake liqueur | vodka
vanilla pudding | quark | lemon | sugar

CRÉME BRÛLÉE 14
Vodka | Karamell | Vanillepudding ⁴
Zitrone | Zucker

vodka | caramel | vanilla pudding
lemon | sugar