

SYTE

Die SYTE BAR & LOUNGE steht für urbanen Charme und ungezwungenes Ambiente. Für entspannte und gehobene Barkultur. Und für ein gesellschaftliches Ereignis.

Das Interieur ist klassisch und dunkel gehalten. Erlesene, schwere Stoffe, kostbares dunkles Leder und edles Holz erinnern an längst vergangene Zeiten und lassen sie zu neuem Leben erwachen. Nicht nur die Stadt der Quadrate war Inspiration zum Design. Auch die Straße, in der wir uns befinden. Richard Tattersall, ein englischer Stallmeister und Pferdetrainer, dessen Nachname noch heute als Synonym für Reithallen verwendet wird, war Inspiration für all die liebevollen Details, die in die Gestaltung des Hauses integriert wurden: Entdecken Sie Muster und Farben, die Bezug nehmen auf die Stadt, den Reitsport und die Geschichte unseres Standortes. Ob nun die sogenannten „Tattersall-Karos“ oder das Tischgedeck mit einer Musterung, die auf eine Bearbeitung mit Hammer und Meißel vermuten lässt. Die SYTE BAR & LOUNGE vermittelt ein Gefühl der Geborgenheit und schafft einen einzigartigen Ort der Begegnungen.

Wie die Visionen und das Konzept des SYTE Mannheim, so ist auch die Küche authentisch und frisch, innovativ und modern.

Besonderes Augenmerk liegt dabei auf einer klassischen und saisonalen Interpretation der Küche mit einer Auswahl an regionalen Weinen des benachbarten Weinbaugebiets, der Pfalz. Neben Spitzenweinen dieser Region und erlesenen Cuvées, die immer mehr an Bedeutung gewinnen, sollen aber auch die Highlights aus Europa und Übersee nicht zu kurz kommen: coole trendige Spitzenweine schaffen eine bunte Mischung des Sortiments hochwertigster Weine und lassen keinen Wunsch mehr offen.

Genießen Sie die kreativen Drinks in einem unverwechselbaren Ambiente und finden Sie Mannheim in all seinen Details – und Quadraten – wieder. Im SYTE.

SYTE

AUSWEISPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

SPEISEN

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Nitritpöckelsalz
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Geschmacksverstärker
6. mit Phosphat
7. geschwefelt
8. mit Sulfit
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. Wasabi
12. enthält Spuren von Nüssen

GETRÄNKE

1. mit Farbstoff
2. coffeinhaltig
3. chininhaltig
4. mit Süßungsmittel
5. enthält eine Phenylalaninquelle
6. enthält Sulfite
7. taurinhaltig
8. Gersten-Glutenhaltig
9. Milch / Milcherzeugnis
10. Gerste / Malz
11. Eier
12. Coffein

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

Stand: Juni 2023



CHEF'S FAVORITES

Täglich wechselndes Menü

DREI-GANG MENÜ

69

VIER-GANG MENÜ

79

Alle Preise in Euro
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

EVENTS



bis 150 Personen
exklusives Interieur
Eventpauschalen
erstklassiger Service
DJ Deck in der Bar & Lounge

EXKLUSIV



bis 150 Personen
Weihnachtsfeiern
Firmenevents
Kundenveranstaltungen
Private Feiern
Hochzeiten

HOTEL



BOUTIQUE DESIGN HOTEL

39 Zimmer & Suiten
5 Kategorien
Klimaanlage
kostenfreies Wi-Fi

MEETINGS



bis 18 Personen

modernste Tagungstechnik
70 Zoll Flachbild TV
Bose Soundanlage
Raum mit Tageslicht
Klimaanlage
kostenfreies Wi-Fi

STARTER

BÜFFEL MOZZARELLA 	16
BUNTE TOMATEN PESTO PINIENKERNE bufallo mozzarella pesto tomatoes pine nuts	
VITELLO TONNATO	17
KALB THUNFISCH KAPERN ZITRONE veal tuna sauce caper lemon	
GARNELEN AIOLI AVOCADO ZITRONENMELISSE SALATBOUQUET	18
prawn aioli avocado lemon balm salad bouquet	
VORSPEISENVARIAATION	36
für zwei Personen	
RINDER TATAR ^{2,4,6,8}	25
80 Gramm	
Schnittlauch Dijon Senf Kapern Sardellen Tomate Ei Wildkräutersalat	
BEEF TARTAR	
chives mustard capers anchovies tomato egg wild herb salad	

am Tisch
zubereitet


SOUP

Tagessuppe auf Empfehlung des Küchenchefs soup of the day	9
--	---

SALAD

Kleiner Beilagensalat ^{4,6,8} 	8.5
small salad	
Großer Salat ^{4,6,8} 	15
large salad	
Blattsalat Tomate Gurke Hartkäse Krokant lettuce tomato cucumber hard cheese brittle	

SALAD TOPPINGS

mit Rinderfiletstreifen +10
mit Black Tiger Garnelen +12
mit Lachs +10
mit Hähnchenbruststreifen +9
mit Feta +8 

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

SALAD DRESSINGS

Homemade Balsamico Dressing ^{4,6,8}
Asian Sesam Dressing ⁴
Caesar Dressing
Joghurt Dressing

SUSHI À LA CHEF



SUSHI VARIATION

1 Sushi Roll, 6 Maki, 2 Nigiri

Empfehlung des Sushi Chefs

Standard	35
Medium	65

NIBBLE

Edamame Chilisalز 	8
Wakame Algensalat 	8
Tempura Garnelen Mayonnaise ₂ Teriyaki	10
Masago Orange	





SASHIMI _{4 Stück}

Isländischer Fjordlachs	10
Hamachi Gelbschwanzmakrele	10
Thunfisch	10
SASHIMI VARIATION 12 Scheiben	29
SASHIMI VARIATION 20 Scheiben	52
Blue Fin O-Toro	14
Blue Fin Akami	12
Kurzgebratener Isländischer Fjordlachs	14
Nussbutter Ponzu Sauce Schnittlauch	
Haselnuss ₁₂	
Thunfischtatar	14
Gemischter Sesam Frühlingszwiebeln Avocado	
Wachtelei Ponzu Sauce Wasabi Tobiko	

NIGIRI _{2 Stück}

Tintenfisch	9
Blue Fin O-Toro	12
Black Label Thunfisch	10
Isländischer Fjordlachs	10
Hamachi Gelbschwanzmakrele	10
Blue Fin Akami	11
Jakobsmuschel	11
Oktopus	10
NIGIRI VARIATION jeweils 1 Stück	32

MAKI _{6 Stück}

Black Label Thunfisch	10
Isländischer Fjordlachs	9
Kürbistreifen 	7
Avocado 	6
Gurke 	6
Paprika 	6
MAKI VARIATION 18 Stück	18

SYTE



COFFEE

Espresso ¹²	3
Espresso Macchiato ^{9,12}	3.5
Doppelter Espresso ¹²	4.5
Doppelter Espresso Macchiato ^{9,12}	5
Café Crème ¹²	4
Cappuccino ^{9,12}	4.5
Latte Macchiato ^{9,12}	4.5
Milchkaffee ^{9,12}	5.5
Heiße Schokolade ⁹	5.5

+ Aufpreis für Sojadrink Haferdrink	1
+ Flavour nach Wahl	1
Vanille Karamell Mandel	

TEA

EARL GREY CLASSIC	4.5
Schwarzer Tee mit erfrischender Zitrusnote	

DARJEELING	4.5
Eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings mit dem unverwechselbaren Aroma	

TOFFEE ROOIBUSH	4.5
Süßer Toffee, abgerundet mit Vanille und Mandelstücken, kombiniert mit delikatem Rooibush	
<small>Mögliche Allergene: Schalenfrüchte (Nüsse)</small>	

FRUIT BERRY	4.5
Komposition aus roten Früchten	

PERSISCHER APFEL	4.5
Fruchtige und frische Äpfel, kombiniert mit dem Aroma der Zitrone	

JASMIN DELUXE	4.5
Die Jasminblüten geben diesem Tee ein üppiges Aroma und eine gelbgrüne Tassenfarbe	

Frischer Pfefferminztee	6.5
Ingwer Zitrone Honig	

Frischer Rosmarintee	6.5
Ingwer Zitrone Honig	

CHAI LATTE	6
-------------------	---

MATCHA LATTE	6
---------------------	---

SYTE SUSHI ¹¹

LOBBY STORY	24
Lachstatar Hummer	
gekochtes Scheren- und Gelenkfleisch, Lachskaviar	
Masago Orange Frühlingszwiebeln Avocado	
Sesam Wasabi Kimchi Sriracha Sauce Mayonnaise ²	
salmon tatare lobster	
cooked scissors and joint meat salmon caviar	
masago orange spring onions avocado	
sesame wasabi kimchi sriracha sauce mayonnaise	

SPICY LOBBY ROLL	23
Chili Sauce & Teriyaki Sauce	
Marinierter Thunfisch Hummer	
gekochtes Scheren- und Gelenkfleisch	
Masago Orange Frühlingszwiebeln Avocado	
Koriander Mayonnaise ²	
marinated tuna lobster	
cooked scissors and joint meat	
Masago orange spring onions avocado	
coriander mayonnaise	

SURF AND TURF	22
Chili Sauce & Teriyaki Sauce	
Tempura Garnele Rinderfilet Tataki	
Gurke Paprika Frühlingszwiebeln	
tempura shrimp tataki of beef fillet	
cucumber paprika spring onions	

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	22
Chili Mayo & Teriyaki Sauce	
Black Tiger Garnele flambierter Lachs	
Avocado Sesam Kokos Chips Cashewkerne	
prawn flambéed salmon	
avocado sesame coconut chips cashew	

CRISPY SUSHI ROLL	20
Black Tiger Garnele	
Avocado Gurke Paprika Panko	
Teriyaki Sauce Chili Mayonnaise	
prawn	
avocado cucumber pepper panko	
teriyaki sauce chili mayonnaise	

CAESAR CHICKEN	19
Caesar & Teriyaki Sauce	
Chicken Tempura Paprika Gurke Ingwer	
gehobelter Hartkäse Sesam Knoblauch Yuzu	
chicken tempura paprika cucumber ginger	
hard cheese sesame garlic yuzu	

GREEN GARDEN	17
Teriyaki & Sesam Sauce	
Avocado Gurke Tomate Paprika Salat	
avocado cucumber tomato pepper salad	

LAND

RINDERTATAR classic ^{2,4,6,8} 38
mit Pommes Frites und Salatbouquet
120g

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

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

am Tisch
zubereitet

CHÂTEAUBRIAND classic ⁸ 57 p. Person
Rind | 500g
für 2 Personen
mit Pommes Frites
wahlweise: Rotweinjus, Kräuterbutter oder
Schalotten-Pfeffersauce

am Tisch
tranchiert

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

SURF & TURF Upgrade +12
Black Tiger Garnelen

Rumpsteak 31
200 g

RINDERFILET LADY'S CUT 33
180g

RINDERFILET SYTE CUT 36
200g

RINDERFILET CHEF'S CUT 39
250g

Wählen Sie Ihre Beilage:
saisonales Gemüse 4.5

Risoleekartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites,
Tomatenrisotto oder Tagliarini 6

Und ihr Topping:
Rotweinjus ⁸, Schalotten-Pfeffer-Jus ⁸,
oder Kräuterbutter 4.5

Choose your side dish:
seasonal vegetables 4.5

risolee potatoes, fried potatoes, french fries,
tomato risotto or tagliarini 6

And your topping:
Red wine jus, shallot-pepper-jus,
or herbs butter 4.5

GRAPPA ^{2cl}

Amaro Nonino ¹ 9.5
Nonino Lo Chardonnay 7.5
Julia Superiore 5

LIKÖRE ^{4cl}

Baileys ^{1,2,9} 6
Drambuie 6.5
Fernet Branca 5.5
Chartreuse 5.5
Ramazzotti 6
Patron XO Cafe 5.5
Frangelico ¹ 5.5
Ferdinand's Quitte ¹ 8
Sambuca 5.5
Jägermeister 5.5

TEQUILA ^{4cl}

Cazadores Silver 6
Cazadores Gold 6
Sierra Milenario 8
Patron Silver 9
Don Julio Extra Anejo 10.5
San Cosme Mezcal 100% Agave 8

RUM ^{4cl}

Bacardi 8 Years ¹ 7.5
Bonpland Blanc ¹ 7
Ron Tectón Anejo ¹ 6
Plantation Pineapple ¹ 8
Appleton Estate 12 Years ^{1,4} 8.5
Pyrat XO Reserve Rum ¹ 9.5
Botucal Reserva 10.5
Ron Zacapa Solera 23 Yeas ^{1,4} 13

COGNAC & BRANDY ^{2cl}

Baron de Otard ^{1,4} 9.5
Hennessy V.S. ⁶ 8
Hennessy X.O. ¹ 22
Cardenal Mendoza ⁶ 6
H by Hine VSOP ¹ 9

NEU

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

pro Gramm + 8

CLASSIC

WIENER SCHNITZEL ORIGINAL ^{2,4,8,9} 38
Kalbsschnitzel
Preiselbeere | Zitrone | Salatbouquet
Wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
veal escalope | cranberry | lemon | salad
you can choose also fried potatoes or fried potatoes

SYTE HÄHNCHENBRUSTFILET 29
grüner Spargel | Zuckerschoten | Babyspinat
Brokkoli | bunter Tomatensalat
chicken | breast filet | green asparagus | mangetout
baby spinach | broccoli | colorful tomato salad

SYTE ANGUS BURGER 34
Homemade Sauce | Tomate | Salat | Gurke
Bacon | Käse | Avocado | Spiegelei
mit Pommes
angus beef | homemade sauce | tomato | salad | cucumber
bacon | cheese | avocado | fried egg
with french fries


SEA

SYTE FISCHVARIATION₈ 38
Lachs | Red Snapper | Garnele
Tomatenrisotto | grüner Spargel | Zitrone
salmon filet | red snapper | black tiger prawn
tomato risotto | green asparagus | lemon

VEGETARIAN / VEGAN

TOMATENRISOTTO  26
Saisonales Gemüse | Kresse
tomato risotto | seasonal vegetables | cress

PASTA

SYTE PASTA  26
Tomaten Pesto | Zucchini | Aubergine
italienischer Hartkäse
tomato pesto | aubergine | zucchini
italian hard cheese

TAGLIARINI im Käselaiab geschwenkt ^{4,6,8} 28
Tagliarini | Rahm | Schnittlauch
italienischer Hartkäse
tagliarini | cream | chives
italian hard cheese

am Tisch im
Käselaiab
geschwenkt

TOPPINGS

mit Rinderstreifen +10
mit Black Tiger Garnelen +12
mit Norwegischem Fjordlachs +10
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 13
chocolate soufflé | raspberry

DREIERLEI SORBET ¹ 9
sorbet

MOUSSE WEISSE SCHOKOLADE | JOGHURT 12
Rhabarber | Crumble | Himbeere
mousse white chocolate | yoghurt | rhubarb
crumble | raspberry

DESSERTVARIATION FÜR 2 PERSONEN 24

KÄSEVARIATION ¹² 14
Feigensenf | Butter | Baguette
Weintrauben | Walnüsse
fig mustard | butter | baguette | grapes | walnuts

LIQUID DESSERT

LIQUID TIRAMISU 13
Baileys | Vodka | Mascarpone | Espresso | Zucker
Cacao Bitters ^{1,4,9,12}

Baileys | vodka | mascarpone | espresso | sugar
cacao bitters

LIQUID CHEESECAKE 14
Grandma's Käsekuchenlikör | Vodka
Vanillepudding | Quark | Zitrone | Zucker ^{9,11}

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

LIQUID SWEET AMARETTO 14
Amaretto | Mozart chocolate White
Haselnusssirup | Milch

amaretto | Mozart chocolate white
hazelnut syrup | milk

CLASSIC BARCULTURE

BASIL SMASH 14
Gin | Basilikum | Zitrone | Zucker

ESPRESSO MARTINI 14
Vodka | Kaffeelikör | Espresso | Zucker ^{6,12}

MARGARITA 13
Tequila Blanco | Cointreau
Zuckersirup | Limette ⁴

WHITE RUSSIAN 13
Vodka
Kaffeelikör | Sahne ^{6,12}

OLD FASHIONED 14
- wählen Sie zwischen 8cl Bourbon oder Rum -
Bourbon | Rum | Angostura Bitter | Zucker ¹

PISCO SOUR 13
Pisco | Limettensaft
Zuckersirup | Eiweiß ¹⁸

DRIVERS FAVORITE NON ALCOHOLIC

Non-alcohol SPRITZ 8
Crodino | Orange | Soda ¹

Non-alcohol Limoncello Spritz 8
alkoholfreier Limoncello Pallini |
Goldberg Tonic Water | Soda | Limette ^{1,3}

NONGRONI 9.5
Cranberrysaft | Crodino | Limettensaft ¹
Goldberg Indian Hibiscus Tonic ^{1,4}

Drink & Drive 8.5
Ginger Ale | Limette
Minze | Beeren

Mrs. PORTER 9
Limette | Cranberrysaft | Mandel
Goldberg Ginger Beer

GIN & TONIC alkoholfrei 11
Tanqueray 0.0
Goldberg Tonic Water³ | Grapefruit

SYTE MOCKTAIL Tea 10
Hot Water | Minze | Limette | Grenadine
- warm serviert -

GIN & TONIC

FRESH GIN TONIC 13
Nordes Gin
Goldberg Tonic Water
Minze | Zitrone 1,3

GIN TONIC ATLANTIC 13
Gin Sul | Goldberg Tonic Water
Zitronenzeste 3,6

GIN TONIC MEDITERRAN 14
Gin Mare | Goldberg Tonic Water
Rosmarin 3

JAPANESE FUSION 14
135° East Gin
Goldberg Yuzu Water 3
Limette

GIN TONIC SCHWARZWALD 14
Monkey 47 | Goldberg Tonic Water 3
Grapefruit

HIGHBALLS

MOSCOW MULE 14
Vodka | Limette | Ginger Beer
Angostura Bitter 1

HORSES NECK 13.5
Bourbon | Angostura Bitter | Ginger Ale 1

DARK AND STORMY 14
Rum | Limette | Ginger Beer

FLORIDITA 13
Rum | Maraschino likör
Pink Grapefruit Limonade

SYTE CREATIONS

RUM LOVER 13.5
Rum | Ananassaft
Minze | Limette | Zucker

ALMOND DREAM 13.5
Tequila | Mandelsirup
Limettensaft | Cranberry 4

SYTE GIMLET 14
Gin
Ginger Likör | Limettensaft 6
Zucker | Ingwer

DIE VERMUTPROBE 14
Vermouth Rosso | Cognac
Traubensaft | Zitronensaft 1,4

DRINKS

APERITIF SELECTION

SYTE SPRITZ 9
Rosmarin | Limonade | SYTE Sekt | Soda 4,6

APEROL SPRITZ 9
Aperol | SYTE Sekt | Soda 1,3,4,6

LILLET WILDBERRY 9.5
Lillet Blanc | Goldberg Indian Hibiscus Tonic 1,4

LIMONCELLO SPRITZ 9
Limoncello | SYTE Sekt | Soda 6

FRENCH HUGO 9
Holunderblütensirup | SYTE Sekt | Soda 6

BESLSAZAR ROSE SPRITZ 9
Belsazar Rosel Tonic Water | Grapefruit₃

BELLINI 9.5
Pfirsichpüree | SYTE Sekt 1,6

SYTE NEGRONI 14
- holzgereifter Negroni mit 9cl -
Gin | Campari | Vermouth Rosso 1

AMERICANO 11
Vermouth Rosso | Campari | Soda 1

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Moët & Chandon Brut 6 0,75l 105
Moët & Chandon Ice Impérial 6 0,75l 130
Moët & Chandon Rosé 6 0,75l 125
Remy Massin Blanc de Noir Brut 6 0,75l 95
Ruinart Brut 6 0,75l 135

Crémant de Loire Bouvet Excellence 6 0,1l 9
Crémant de Loire Bouvet Excellence 6 0,75l 49

Sekt SYTE Edition (Flaschengärung) 6 0,1l 8
Sekt SYTE Edition (Flaschengärung) 6 0,75l 39

WATER 0,25l | 0,75l

Vöslauer Still 4 | 8
Vöslauer Prickelnd 4 | 8

JUICES & NECTAR 0,3l

Apfel naturtrüb 4
Orange 4
Ananas 4
Traube 4

Maracuja 4
Johannisbeere (30%) 4
Rhabarber (60%) 4
Cranberry (30%) 4

ALS SCHORLE 0,3l | 0,5l 4 | 6

SOFT DRINKS 0,2l

Coca-Cola 1,2 4
Coca-Cola Light 1,2,5 4
Coca-Cola Zero 1,2,4,5 4
Fanta 1 4
Mezzo Mix 1,2 4
Sprite 4
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,25l 4,11 4.5

BITTER LEMONADES 0,2l

Goldberg Tonic Water 3 4
Goldberg Indian Hibiscus Tonic 3,4 4
Goldberg Bitter Lemon 3 4
Goldberg Ginger Ale 1 4
Goldberg Ginger Beer 4

ENERGY DRINKS 0,25l

Red Bull 1,2,4, 7,12 6
Red Bull Sugarfree 1,2,4,7,12 6

BEER

König Pilsener 10 0,3l 4.5
König Pilsener alkoholfrei 10 0,33l 4.5
Radler 8,10 0,3l 4.5
Benediktiner Hefeweizen 10 0,5l 6
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 10 0,5l 6
Benediktiner hell 10 0,5l 6