

SYTE

RESTAURANT & BAR

SYTE MENU DÉGASTATIONS

Wählen Sie zwischen folgenden Menü Kreationen

DREI GANG MENÜ

44.5

VIER GANG MENÜ

49.5

FÜNF GANG MENÜ

64.5

SECHS GANG MENÜ

74.5

ACHT GANG MENÜ

94.5

Alle Preise gelten pro Person.

LES HORS D'ŒUVRE

SYTE Classique Tatar ⁴ 22

Filet vom Neuseeländischen Black Angus Rind
Kapern | Schalotten | Tomaten | Dijon-Senf
Bio Eigelb | Wildkräuter | Gewürzgurken

Filet of New Zealand Black Angus beef
capers | shallots | tomatoes | Dijon mustard
organic egg yolk | wild herbs | gherkins

Soupe à la citrouille 8.5

Butternut Kürbis | Black Tiger Riesengarnele
steirische geröstete Kürbiskerne

Butternut pumpkin | Black Tiger king prawn
styrian roasted pumpkin seeds

Salade de roquette 9.5

Rucolasalat | Parmesan | Cherrytomaten
Oliven Tapenade

Rocket salad | parmesan | cherry tomatoes
olive tapenade

gegrillte Black Tiger Riesengarnelen 9.5

gegrillte Black Angus Rinderstreifen 10.5

grilled Black Tiger king prawns
grilled Black Angus beef cuts

Laitue d'agneau au canard 14.5

Feldsalat | selbst geräucherte Barbarie Entenbrust
Kürbis-Chutney | Pinienkerne

Lamb's lettuce | self-smoked Barbarie duck breast
pumpkin chutney | pine nuts

PLATS PRINCIPAUX POUR DEUX

Châteaubriand classique ⁸ 44.5 p.P.

- 600g am Tisch tranchiert für 2 Personen -
Filet vom Neuseeländischen Black Angus Rind
gegrilltes Gemüse | Parmesan Fries | Sauce Bernaise

- 600g carved at the table for 2 persons -
Filet of New Zealand Black Angus beef
grilled vegetables | Parmesan Fries | Bernaise sauce

PLATS PRINCIPAUX



Surf & Turf Skewer 34.5

Black Angus Rindfilet aus Neuseeland
Black Tiger Riesengarnelen
gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Ajoli

Black Angus beef fillet from New Zealand
Black Tiger King Prawns
grilled vegetables | rosemary potatoes | Ajoli

Variation de poisson 27.5

Gegrillte Black Tiger Riesengarnele
Thunfisch im Sesam-Mantel
auf der Haut gebratenes Fjordlachsfilet
gegrilltes Gemüse | Sepia Risotto

Grilled Black Tiger King Prawn
Tuna in sesame coat
on the skin grilled fjord salmon filet
grilled vegetables | Sepia Risotto

Gnocchi à la citrouille 21.5

Kürbis | Gnocchi | Salbei-Butter
Babyblattspinat

Pumpkin | Gnocchi | sage butter
Baby leaf spinach

wählen Sie zusätzlich

- Tranchen von der Rosa gebratenen
Barbarie Entenbrust 9.5
- Black Tiger Riesengarnelen 10.5
- Rinderfiletstreifen 11.5

select additionally

- Slices of the pink roasted Barbarie duck breast
- Black Tiger King prawns
- Fillet of beef strips

Spicy Tuna
Teriyaki Sauce und Chili Crème 18.5
Thunfisch Tatar | Koriander | Chili
Mango | grüne Paprika

Tuna Tatar | cilantro | Chili
mango | green pepper

Welcome to California
Teriyaki Sauce & Yuzu-Creme 15.5

Isländischer Fjordlachs | Frischkäse
Schnittlauch | Mango | Sesam

Iceland fjord salmon | cream cheese
chives | mango | sesame

Surf and Turf
Smokehouse Sauce 19.5

Tempura Garnele | Rinderfilet Tataki
Avocado | grüne Paprika

Tempura shrimp | Tataki of beef fillet
avocado | green pepper

Green Garden
Teriyaki Sauce und Sesam Sauce 12.5

Avocado | Gurke | grüne Paprika
Edamame | Sprossen

Avocado | cucumber | green pepper
Edamame | sprouts

Caesar Chicken
Caesar Sauce und Teriyaki Sauce 14.5

Chicken Tempura | Romana | Paprika
Avocado | gehobelter Parmesan
Shiso Kresse

Chicken Tempura | romana | red pepper
avocado | sliced parmesan
Shiso Cress

Peru Ceviche
Yuzu Creme & Chilisaucе 17.5

Gelbschwanzmakrelen Ceviche
Koriander | Limone | Avocado | Gurke

Ceviche of amberjack
cilantro | lime | avocado | cucumber

SASHIMI 4 Stück

Isländischer Fjordlachs	8.5
Black Label Thunfisch	9.5
Hamachi "Kingfish"	9.5
Sashimi Variation <small>12 Scheiben</small>	24.5

NIGIRI 2 Stück

Avocado	6
Tamagoyaki - japanisches Omelette	5
Rinderfilet Tataki	8.5
Unagi - marrinierter japanischer Aal	7.5
Ebi Garnele	7.5
Black Label Thunfisch	8.5
Hamachi "Kingfish"	8.5
Isländischer Fjordlachs	7
Pulpo	7
Jakobsmuschel	8.5
Nigiri Variation <small>je 1 Stück</small>	24.5

MAKI 6 Stück

Avocado	4.5
Gurke	4.5
Paprika	4.5
Isländischer Fjordlachs	7
Black Label Thunfisch	8
Maki Variation <small>18 Stück</small>	15.5

NIBBLE

Wakame Algensalat	4.5
Edamame mit Chili Salz	5.5
Tempura Garnelen mit Chili Creme <small>5 Stück</small>	9.5
Spinatsalat mit Sesamdressing und Granatapfelkernen	12.5

BENTŌ PLATES

Genießen Sie vielfältige Auswahl an Sushi Rollen serviert auf unseren hölzernen "□□" - Bentō Plates.

Das traditionelle Bento hat seinen Ursprung in Japan. Es ist kein Gericht, sondern eine Form der Darreichung. Dennoch ist ziemlich genau vorgegeben, was in ein klassisches Bento gehört: Fisch und Fleisch, Pflanzliches aus dem Meer und aus den Bergen, dazu Reis.

SYTE

Tempura Garnelen 2 Stück
Sashimi 3 Scheiben
Lachs Nigiri 2 Stück
Caesar Chicken Roll
Edamame
Wakame Algensalat

29.5 pro Person

GARDEN EDEN

Spinat Salat
Avocado Nigiri 2 Stück
Maki Gurken & Paprika je 1 Rolle
Green Garden Roll
Edamame
Wakame Algensalat

27.5 pro Person

SPECIAL

Sashimi 6 Scheiben
Ebi Garnelen Nigiri 2 Stück
Pulpo Nigiri 2 Stück
Black Label Thunfisch Nigiri 2 Stück
Tempura Garnelen 4 Stück
Welcome to California Roll
Spicy Tuna Roll
Green Garden Roll
Surf and Turf Roll
Maki Avocado & Lachs je 1 Rolle
Edamame
Wakame Algensalat

95.5 Gesamtpreis für 4 Personen

DESSERT

Tarte au Chocolat 10.5
Schokoladentarte | Mangosorbet
marinierte Früchte

Chocolate tart | mango sorbet
marinated fruits



Crêpes Suzette 10.5
Crêpes | OrangenGrand Marnier-Sauce
Vanilleeis

Crêpes | Orange Grand Marnier sauce
Vanilla ice cream

LIQUID DESSERT

Liquid Tiramisu 11.5
Baileys | Vodka | Milch | Espresso
Zucker | Cacao Bitters

Solera 10.5
Vodka | Limette | Pfirsich | Maracuja

Liquid Cheesecake 12.5
Oma's Käsekuchenlikör | Vodka
Vanillepudding | Quark
Zitrone | Zucker | Milch

SYTE