



Frühstück im Vis A Vis

Montag bis Freitag 8.30 bis 12.00 Uhr
Samstag und Sonntag 9.30 bis 14.00 Uhr

Unsere Frühstücksvariationen

Kleine Frühstücksplatte

9,50 €

Für 1 Person

Brotkorb mit 2 verschiedenen Brötchen und Schwarzbrot
Butter, 2 verschiedene Marmeladen, Honig, Obstsalat,
Naturjoghurt mit Hausgemachter Beerensobe, Schinken(x)(*) und
Käseauswahl mit verschiedenen Sorten, Kräuterquark mit Tomaten und Gurken,
ein Heißgetränk und ein Glas Saft nach Wahl.

Sie möchten sich eine kleine Platte teilen?

Kein Problem, mit Kaffee, Saft und mehr Brötchen

pro Person / 8,50€

Große Frühstücksplatte

pro Person / 12,50 €

Ab 2 Personen

Brotkorb mit 4 Brötchen, Schwarzbrot,
Butter, Marmelade, Honig, Nutella,
Naturjoghurt mit Hausgemachter Beerensobe, Schinken(x)(*), Salamí(x)(*) und
Käseauswahl mit verschiedenen Sorten, gebeizter Lachs
mit Honig-Dill-Senf Sobe, Rührei mit Schnittlauch, Kräuterquark mit
Tomaten und Gurken, und frischem Obstsalat

Dazu pro Gast ein Heißgetränk nach Wahl
und ein Glas Saft oder ein Glas Prosecco.



Frühstück zum selber mixen

Sie haben hier die Wahl zwischen 2 Brotkorb-Varianten und können sich nach Belieben Ihren Start in den Tag selbst zusammenstellen. Ihre Heißgetränke können Sie aus unserer Getränkekarte bestellen.

Brotkorb 1

3,50€

Brotkorb mit 2 verschiedenen Brötchen, Butter, Marmelade, Honig oder Nutella

Brotkorb 2

3,50€

1 Buttercroissant, 1 Vollkornbrötchen, Butter
2 verschiedene Marmeladen, Honig oder Nutella

Frühstücks-Ergänzungen

Gebackenes

Breze mit Butter 1,80€

Croissant mit Marmelade 1,90€

Brötchen einzeln (Vollkorn oder Semmel) 0,90€

Müslis

Knuspermüsli mit Obstsalat und Joghurt 3,90€

Schokomüsli mit kalter Milch 3,50€

Knuspermüsli mit kalter Milch 3,50€

Joghurtvariationen

Joghurt mit Obstsalat und Honig 3,90€

Joghurt mit Cornflakes, Obst und Beeren 3,90€

Joghurt Natur mit schwarzer Johannisbeeren-Sauce 2,50€

Vom Freilande!

Gekochtes Ei 1,90€

Rührei von 3 Eiern / +Speck 5) 3,90€ / 4,50€

Spiegelei von 2 Eiern / +Speck 5) 3,10€ / 3,70€

2 pochierte Eier im Glas 2,80€

Machen Sie ihr Frühstück komplett!

Gebeizter Lachs + Honig-Senf-Soße 5,50€

Serranoschinken, Iberische-Salami 6), Manchego-Käse, Oliven 3) 5,50€

Kochschinken 2) 3) 4), Salami 2) 4), Emmentaler und Weichkäse 3,90€

Pancakes mit Ahornsirup oder Nutella 4,90€

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l 3,20€

1) mit Antioxidationsmittel 2) geschwärzt 3) konserviert 4) mit Phosphat 5) mit Nitrat 6) mit Farbstoff



BISTRO-GERICHTE

Salate:

Salat „Vis a Vis“ Vegetarisch	8€
Grober gemischter Marktsalat mit Gurken, Karotte, Tomate, roter Zwiebel, Croutons, Körnern und Balsamico-Dressing	
Mit Hühnerbrust	11€
Mit Calamari	11,50 €

Classic Caesar-Salat e)	
Römersalat mit Caesar-Dressing, Speck, gehobeltem Parmesan und Croutons	9€
Mit Hühnerbrust	11€

Low-Carb Fitness-Salat z)	11,50 €
Grober Marktsalat mit cremigen Dressing, Gurke, Tomate, Kürbisskerne, Sonnenblumenkerne, roter Zwiebel, Sprossen, Kräutern und Sweet Chili Hühnerbrust	

Mit Fleisch

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken	12,90 €
mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren	

VIS A VIS - Burger	11,90 €
230 g Rindfleisch mit Tomaten, Käse, roten Zwiebeln, Tomaten und Wedges (dieser Burger ist sehr groß und nichts für den kleinen Hunger)	



BISTRO-GERICHTE

Pasta:

Gnocchie) mit gebratenen Pilzen, Speck, 9,50 €
geschmorten Tomaten, und
gehobeltem Parmesan
(auch vegetarisch möglich)

Tagliatelle Maré 13 €
Tagliatelle mit geröstetem Knoblauch
Cocktailtomaten , frischem Rucola
Garnelen und Parmesan

Fisch:

Gegrilltes Lachs Filet auf Rucola-Salat, 15,90 €
geschmorten Cocktailtomaten, Parmesan, Kernen
und geschwenkten Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch:*)

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, 12,50 €
Tomaten Chutney, Knoblauchbrot, Mandeln
Weintrauben und Rucola

Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark, gemischten 9,50€
Salat und Grillgemüse

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes mit Ketchup + Mayo) 4,50 €
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes 6,50 €
und kleinem Salat ☺
Nudeln mit Butter 3,50 €
und Parmesan



Vorspeisen

*Kleine feine Steakhouse-Vorspeisen
zu den wir einen Brotkorb reichen.*

Steak Tatar vom Rinderfilet
mit roter Zwiebel, Schnittlauch und Brotchips

klein 9,50 €
groß 15,50 €

Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfischsauce,
Kapern und Rucola

11,50 €

Echter Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio,
Rucola-Pesto und 8 Jahre altem Balsamico

9,50 €

Klare Tomaten-Consommé mit Kräuter-Crêpe
und geschmorten Cherrytomaten

5,50 €

Vorspeisen bzw. Beilagen Salate

Beilagen Salat „Classic“

Gemischte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
Ein perfekter Begleiter zum Essen

3,90 €

Beilagen Salat „Vis a Vis“

Unser Salat „Vis a Vis“ in Kleinformat

4,50 €

Beilagen Salat „Caesar“

Unser Caesar-Salat in Kleinformat

4,50 €



STEAKS

US-Hüftsteak 250g 17 €

Aus Omaha-Nebraska

Fettarmes, gut marmoriertes Fleisch aus der Rinderhüfte

Irishes Rinderfilet 250 g 23 €

Das edelste Stück vom Rind, mager, geschmackvoll, zart.

Simmer Taler Rib Eye 300g 25 €

Dieses Stück Fleisch erhält seinen typischen und besonderen Geschmack durch den hohen Fettanteil

Steak der Woche ?? €

Bitte den Service fragen, was unsere Küche für euch spezielles vorbereitet hat.

Yellow-Fin Thunfisch Steak 200 g 16 €

Sushi-Qualität und daher halb-roh serviert

Zusatzbestellungen:

Je Beilage 2,50 €

Kartoffelbeilage:

Steak-Fries

Potato-Wedges

Ofenkartoffel-Quark

Rosmarinkartoffeln

Gemüsebeilage:

Grillgemüse

Speckbohnen €)

Buttermaiskolben

Gebratene Champignons

Zum Dippen

Unser Saucen-Disaster mit 4 verschiedenen Steak-Saucen 2,90 €



Ab 17.30 Uhr

Tapas

(Bei Plattenbestellungen und ab
6 Einzel-Tapas sind bereits ein Brotkorb, Aioli
und Tomaten-Salsa inklusive)

Pan y Salsas

Klassischer Brotkorb	2,50 €
Brotkorb mit Oliven und Aioli	3,50 €
Knoblauchbrot im Körbchen (6 Stück)	5,00 €
Knoblauchbrot klein	2,00 €
Aioli groß	2,00 €
Aioli klein	0,30 €
Tomatensalsa	0,30 €
Hausgemachte Kräuterbutter	0,30 €

Variationen (ab 2 Personen)

Tapas Variadas Grande €15 Pro Person 9,50 €

Der Klassiker aus kalten und warmen Tapas

Gebackene Krebscheren, Pimientos de Padron, Datteln und
Pflaumen im Speckmantel, Serrano-Schinken,
Ibericosalami, Chorizo, Manchego-Käse, eingelegtem
Gemüse, marinierten Champignons, Gambas, Oliven,
1 großer Brotkorb, Aioli und Tomatendip

Tapas Variadas Caliente €18 pro Person 12,50€

Unsere heiße große Hauptgangplatte ab 2 Personen

Gebatene Rinderfiletspieße mit Romescosauce, frittiertes
Manchegokäse, gebackene Krebscheren, große Portion Pimientos,
Calamari mit Zitrone, kleine Kartoffeln mit Mandel-Pesto,
Hähnchenkeule in Honigsauce, Datteln und Pflaumen im Speckmantel,
großer Brotkorb, Aioli, Oliven und Tomaten-Salsa



Tapas Vegetarisch

Verduras Escalivada Gebratene Paprika, und Zucchini	2 €
Aceitunas mixtas 5) Schwarze und grüne Oliven in Kräutern	2 €
Champinoñes á la plancha Gebratene Pilze mit Knoblauch kalt serviert	2 €
Patatas con Mojo verde Warme Kartoffeln mit Petersilien-Mandel-Pesto	2 €
Pimientos di Padron Gebackene kleine, grüne Paprikaschoten - KÖNNEN SCHARF SEIN	3 €
Queso Manchego frito Panierter und gebackener Schafsmilchkäse	4 €
Queso Manchego natura Verschiedene Manchego-Käse aus Spanien	4 €
Mozzarella y Tomato Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto	3 €
Pincho Queso de cabra y Calabacin Marinierter Ziegenkäse am Spieß mit Zucchini	4 €

Tapas de Pesce

Boquerones marinados) Marinierte Sardellen in Kräutern und Meersalz	3 €
Calamari á la Romana Calamari gebacken, mit Zitrone	4 €
Muslitos fritos2) Gebackene Krebscheren	4 €
Gambas con Ajo Gebratene Garnelen in Knoblauch, kalt serviert	4 €
Gambas Grande 3 Riesen-Kaltwassergarnelen mit Schale	8 €



Tapas mit Fleisch

Dátiles con tocínos) 5 Datteln im Speckmantel gebraten	3 €
Ciruela con tocínos) 5 Pflaumen im Speckmantel gebraten	3 €
Croquetas de ternera blanca 5 Cremige Kalbsfleischbällchen gebacken	5 €
Pinchos de ternera con salsa Romesco 2 Gebratene Rinderfleischspieße mit Paprikasauce	4 €
Pollo con salsa de miel In Honig geschmortes Hühnerkeulenfleisch mit Mandeln	3 €
Jamon Serrano Spanischer Serranoschinken frisch aufgeschnitten	4 €
Sobrasada Spanische Delikatesse aus luftgetrocknetem Schweinehack und Paprika	4 €
Jamon y Chorizo Serranoschinken und Iberico Bellota Salami	4 €

Genuss trotz Allergie

Bei Fragen zu unseren Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unseren Service. Dieser gibt Ihnen eine Mappe, in der alle Zutaten die Allergien auslösen können aufgelistet sind.

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) geschwärzt 6) mit Phosphat



Menü

Vitello - Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapern

Klare- Tomaten-Consommé mit Schmortomate und
Kräuter-Crêpe

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig
und geröstetem Tomaten-Chutney

Zitronen-Sorbet mit Grey-Goose Wodka

Rinderfilet, Riesengarnele, Rotwein-Sauce
und gegrillte Paprika

Crème Catalane mit Karamell und Beeren

Wein-Begleitung

Aperitif: 0,1 l Frizzante Rosé
Vorspeise: 0,2 l Yelca Macabeó-Chardonnay
Hauptgang: 0,2 l Rioja Crianza Portico-Mayor
Dessert: 5 cl Scheurebe Auslese von Thorsten Krieger

4 Gänge: (ohne Zwischengang ohne Sorbet)	39 €
6 Gänge:	59 €
Weinbegleitung :	19 €

Dieses Menü ist nicht für größere Gruppen verfügbar, bei denen unterschiedliche Gerichte bestellt werden. Die Wartezeit für die anderen Gäste wäre zu lang.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Champagner und Cava

Projecto CUATRO Bubbles	0,75 l	36 €
CAVA BRUT Spanien	0,1 l	5,40 €
Champagner		
Herbert Beaufort	0,75 l	85 €
Grand Cru Carte D'Or		
Moët & Chandon	0,75 l	93 €
Imperial Champagne		
Veuve Clicquot	0,75 l	98 €
Brut Champagne		

Weißwein + Rosé

Deutschland

Mosel	0,2 l / 5,60 €	Fl. 0,75 l / 19,60 €
Einblick N°1 Riesling	1/8 l / 4,50 €	
Weingut Nick Köwerich		

Roséwein aus Baden

Spätburgunder Weißherbst	0,2 l / 4,90 €	Fl. 0,75 l / 18,90 €
Weingut Bercher-Schmidt	1/8 l / 3,90 €	

Österreich

Grüner Veltliner „Leicht und Fruchtig“	0,2 l / 4,60 €	Fl. 0,75 l / 18,90 €
Buchmayr Niederösterreich	1/8 l / 3,70 €	

Frankreich

Roussillon	0,2 l / 5,20 €	Fl. 0,75 l / 20,50 €
Chardonnay "Rafale" IGP d'Oc	1/8 l / 4,10 €	
Vignerons Catalans		

Italien

Südtirol	0,2 l / 6,50 €	Fl. 0,75 l / 24,50 €
Pinot Grigio "15er" DOC Alto Adige	1/8 l / 5,20 €	
Vinicola Castelfeder		

Lugana St.Christina

Massoni	0,2 l / 7,50 €	Fl. 0,75 l / 29,50 €
Weingut Zenato	1/8 l / 4,90 €	

Spanien

Yecla	0,2 l / 6,90 €	Fl. 0,75 l / 25,50 €
Macabeo-Chardonnay DO Yecla	1/8 l / 5,40 €	



Schaumwein

Grüner Veltliner Frizzante Weingut Buchmayer <i>Er erfreut, gut gekühlt, jeden Gaumen am frühen Vormittag oder in der späten Nacht.</i>	Glas 0,1l/3,90	Fl. 0,75l/22,50€
Frizzante Rosé Blauer Zweigelt Weingut Buchmayer Fruchtiger und leichter Geschmack nach Erdbeere	Glas 0,1l/3,90	Fl. 0,75l/22,50€

Rotwein

Frankreich

Roussillon Merlot "Rafale" IGP d'OC Vignerons Catalans	0,2l / 4,90 € 1/8l / 3,90 €	Fl. 0,75l/18,90 €
Cabernet Sauvignon Pays D'OC	0,2l / 5,50 € 1/8l / 4,30 €	Fl. 0,75l/20,90 €

Italien

Apulien Primitivo di Manduria DOC "Mandus" Pietra Pura	0,2l / 6,90 € 1/8l / 5,40 €	Fl. 0,75l/25,60 €
---	--------------------------------	-------------------

Spanien

NAVARRA Tempranillo Tinto Joven DO Navarra Bodegas Alconde	0,2l / 4,90 € 1/8l / 3,90 €	Fl. 0,75l/18,90 €
Merlot Reserva DO Navarra Bodegas Alconde	0,2l / 6,90 € 1/8l / 5,40 €	Fl. 0,75l/25,60 €

Ríoja

DO Rioja Crianza Portico Mayor	0,2l / 5,90 € 1/8l / 4,70 €	Fl. 0,75l/24,50 €
DO Rioja Reserva Portico Mayor	0,2l / 7,50 € 1/8l / 5,90 €	Fl. 0,75l/32 €

Argentinien

Tulum Valley Shiraz, Don Tomas	0,2l / 5,50 € 1/8l / 4,30 €	Fl. 0,75l/20,90 €
-----------------------------------	--------------------------------	-------------------