
VIS À VIS

RESTAURANT • BAR • CATERING

SHARING-KARTE

Zum Teilen, Probieren und gemeinsam Genießen.

Als Orientierung empfehlen wir etwa drei Gerichte pro Person – und wenn noch Platz ist, wird einfach nachbestellt. Oder vielleicht nur eine Kleinigkeit zum Wein?

VEGETARISCH & VEGAN

Von wegen nur Beilage.

ZIEGENKÄSEPRALINE

Aprikose | Dattel | Thymian

VEGETARISCH

8

PORTOBELLO

Feta | Rosmarin | Knoblauch

VEGETARISCH

8

AUBERGINE

Miso | Sesam | Frühlingslauch | Chili

VEGAN

8

CRISPY POTATOES

Parmesan | Trüffelcreme

VEGETARISCH

8

AUS DEM MEER

Einfach schwimmen, schwimmen, schwimmen.

RIESENGARNELE

Knoblauch | Chili | Zitrone | Kräuter

12

THUNFISCH-TATAR

Oliven-Brioche | Sesam | Limette

14

MIESMUSCHELN

Weißwein | Knoblauch | Kräuter | hausgemachtes Brot

13

Noch nicht satt? Auf der anderen Seite geht
es weiter.

Regional verwurzelt. International inspiriert.

VIS À VIS

RESTAURANT • BAR • CATERING

SHARING-KARTE

Zum Teilen, Probieren und gemeinsam Genießen.

Als Orientierung empfehlen wir etwa drei Gerichte pro Person – und wenn noch Platz ist, wird einfach nachbestellt. Oder vielleicht nur eine Kleinigkeit zum Wein?

FLEISCH & CO

Wenn schon Fleisch, dann aber was Gutes.

CHORIZO

Apfel | Cidre | Petersilie 8

TATAR VOM RIND

Parmesancreme | Kapern | Senfsaat | Crostini 14

ROSA ENTENBRUST

Karotte | Orange | Rosmarin | Vanille 13

QUICHE LORRAINE

Speck | Lauch | Bergkäse 9

SÜSSER ABSCHLUSS

Auch wenn ihr schon süß genug seid.

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Waldbeeren 6

SCHOKOLADENMOUSSE

Salzkaramell | Haselnuss 6

ZITRONENMASCARPONE

Himbeere | Minze 6

SÜSSES VIS À VIS

Unsere drei Desserts zum Teilen 15

SHARING IS CARING.

Regional verwurzelt. International inspiriert.