

VIS A VIS  
PRÄSENTIERT

DIE  
ERSTE

VIS  
A  
VIS

# CASINO NIGHT

SAMSTAG

4

JULI | 2026

**Einlass: 18:30 Uhr | Spielbeginn: 20:00 Uhr**

Eintritt: 75€ Vorkasse | Begrüßungssekt | 500 \$ Spielgeld | Verzehrjetons  
Preise für die 3 Besten Spieler | Casino: Roulette | Poker | Black Jack | Seven Eleven

Essen: Köstliche „Spielbegleiter“ | Live cooking | Austernbar

Dresscode: „Casino Royal“, schick mit einem Hauch Glamour

[spiess-osthofen.de](http://spiess-osthofen.de)

## MENÜ

Wählen Sie ihr eigenes Menü aus  
allen Gerichten unserer  
Speisekarte

4 GANG MENÜ 69 €  
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)

Vorspeise  
Vorspeise  
Hauptgang  
Dessert

3 GANG MENÜ 59 €  
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)

Vorspeise  
Hauptgang  
Dessert

Wir servieren Ihnen die ausgewählten  
Gerichte in Menügröße,  
so dass der Genuss für Sie im  
Vordergrund steht.

## WEINEMPFEHLUNG

2024  
OSTHOFENER SAUVIGNON BLANC  
trocken

0,1 l	4,30 €
0,2 l	7,50 €
0,75 l	26,00 €

## SUPPE & VORSPEISEN

SCHAUMSUPPE VOM WEISSEN SPARGEL

eigene Einlage  
Braune Butter  
Schnittlauchöl  
Croûtons  
12 €

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Walnuss  
Eingelegtes aus unseren Gläsern  
Wildkräuter  
15 €

BEEF TATAR

*\*Sommer Signature Edition\**

Tropea-Zwiebel  
Petersiliencreme  
Hendl-Garnelenknusper  
Schnittlauch  
Sauerteigbrot  
19 €

„CRUDO“ MAKRELE

*roh mariniert*  
Grüne Stachelbeere  
zweierlei Gurke  
Buttermilch-Dill  
19 €

MARKTFRISCHER SALAT

Croûtons  
10 €

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

## HAUPTSPEISEN

---

### PERLHUHNBRUST

*Sanft gegart*  
Rosmarinjus  
Tomatenmarmelade  
gratinierte Gemüselasagne  
29 €

### SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

*Wiener Art*  
gebratenes Spargelgemüse  
Sauce Hollandaise  
Petersilienkartoffeln  
29 €

### SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

*Wiener Art*  
Preiselbeeren  
Petersilienkartoffeln  
24 €

### RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Spätburgunder-Jus  
Duett von der Kartoffel  
eingelegte Zwiebeln  
35 €

### RINDERFILET

Spätburgunder-Jus  
Duett von der Kartoffel  
eingelegte Zwiebeln  
43 €

### TAGESFISCH

Bärlauchschaum  
Graupen  
karamellierter Chicorée  
32 €

### VEGETARISCHE LASAGNE

Basilikumschaum  
geschmorte Kirschtomate  
geriebener Gruyère  
25 €

## DESSERTS

---

### KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf  
unserer Dessertkarte



## WEINWIRTSCHAFT

---

FREITAG, 12.062026

WEINWIRTSCHAFT AM LANGEN TISCH

5 Gänge | 5 Weine

60 €



# Grill & Fire

**SA 30. Mai 2026**

**START 18:30 Uhr**

LIMITIERTE TICKETS

Ein Abend zwischen  
Glut & Sonnenuntergang  
Flammen, Aromen unter  
freiem Himmel.

Heiß – rauchig  
Lebendig, locker, leger  
= Einfach Vis à Vis

**69€ Person | Vorkasse**

[www.spieß-osthofen.de](http://www.spieß-osthofen.de)