

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

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“ HAMACHI

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

Koji-Verjus Beurre Blanc
Artischocke | Weiße Miso Bohne
Sautierte Pfifferlinge
34 €

VEGETARISCHE LASAGNE

Basilikumschaum
geschmorte Kirschtomate
geriebener Gruyère
25 €

DESSERTS

KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf
unserer Dessertkarte



WEINWIRTSCHAFT

FREITAG, 12.08.2026

WEINWIRTSCHAFT AM LANGEN TISCH

5 Gänge

AUSGEBUCHT

NÄCHSTER TERMIN

FREITAG, 28.08.2026

WEINWIRTSCHAFT AM LANGEN TISCH

5 Gänge | 5 Weine

AUSGEBUCHT