



KEYWEST
SEERESTAURANT

Sommerkarte Summer special

VORSPEISEN / STARTERS

Wassermelonensalat mit Fetakäse und Pinienkernen 	18.5
serviert mit hausgemachtem Pfefferminzöl <i>Watermelon salad with feta cheese and pine nuts, served with homemade peppermint oil</i>	
Lachs Ceviche mit roten Zwiebeln, Peperoni, Sellerie, Limetten, Cherrytomaten und Chili	22
<i>Salmon ceviche with red onions, bell peppers, celery, limes, cherry tomatoes, and chili peppers</i>	
Burrata-Caprese Salat garniert mit Balsamicoglasur und Basilikumblättern 	22
<i>Burrata and caprese salad topped with a balsamic glaze and basil leaves</i>	
Spinat-Zucchini-Gazpacho 	11
<i>Spinach and zucchini gazpacho</i>	
Tomaten-Gazpacho 	11
<i>Tomato gazpacho</i>	

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Caesar Salad «Keywest Art» mit Schweizer Speckchips und Grana Padano Chips <i>Caesar salad „keywest style“ with swiss bacon chips and grana padano chips</i>	
- mit Rindsfiletspitzen / <i>with beef tenderloin tips</i>	38.5
- mit grillierten Pouletstreifen / <i>with grilled chicken strips</i>	30
- mit 5 Black Tiger Crevetten / <i>with 5 black tiger prawns</i>	36
Norwegisches Lachssteak im Sesammantel serviert auf Mango-Avocado Salat an Chili-Lime-Dressing <i>Norwegian salmon steak in a sesame crust served on a mango-avocado salad with a chili-lime dressing</i>	39
Panierte Zanderfilets serviert mit gemischtem Salat und Dressing nach Wahl <i>Breaded pike-perch fillets served with a mixed salad and your choice of dressing</i>	36
Tagliatelle an hausgemachtem Basilikumpesto mit Burrata  garniert mit Pinienkernen und frischen Basilikumblättern <i>Tagliatelle with homemade basil pesto and burrata garnished with pine nuts and fresh basil leaves</i>	34
Zitronenrisotto mit Burrata garniert mit Mandeln und Grana Padano Chips 	32
<i>Lemon risotto with burrata, garnished with almonds and grana padano chips</i>	