

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser

Odenwald Quelle Premium	0,25l	3,10
medium oder still	0,75l	6,80

Orangensaft frisch gepresst	0,2l	4,20
-----------------------------	------	------

Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,90
Johannisbeere	0,4l	4,60
Rhabarber		
Maracuja		
Orange		

Saftschorlen

Apfel	0,2l	2,80
Johannisbeere	0,4l	4,50
Rhabarber		
Maracuja		



Coca Cola ^{1,3,11} , Fanta ^{1,3} , Sprite, Spezi ^{1,3,11}	0,2l	2,90
	0,4l	4,60
Coca Cola light ^{1,3,9,11}	0,33l	3,80

Bionade Holunder	0,33l	3,70
------------------	-------	------

Grohe Fassbrause	0,33l	3,90
Zitrone-Limette		

Schweppes	0,2l	3,70
-----------	------	------

Bitter Lemon ^{3,12} ,		
Tonic Water ^{3,12} ,		
Ginger Ale ¹		

Eistee Elephant Bay Peach ³	0,33l	4,20
--	-------	------

¹=mit Farbstoff, ³=mit Antioxidationsmitteln
⁵=geschwefelt ⁹=mit Süßungsmitteln
¹¹=koffeinhaltig, ¹²=chininhaltig

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Biere vom Fass

Grohe Helles	0,4l	4,20
Grohe Radler	0,4l	4,20

Flaschen-Biere

Braustübl Pils 0,0 alkoholfrei	0,33l	3,60
Braustübl Radler 0,0 alkoholfrei	0,33l	3,60
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,40
Paulaner Hefeweizen	0,5l	4,40

Apfelwein

Apfelwein pur	0,25l	3,00
	0,5l	4,80
gespritzt sauer oder süß	0,25l	3,00
	0,5l	4,80

Offene Weißweine

GRAUBURGUNDER⁵, trocken 0,2l 5,50
 VDP Gutswein Weingut Groebe, Rheinhessen

Riesling, trocken	0,2l	5,50
Gewürztraminer, lieblich	0,2l	5,50
Weinschorle	0,2l	4,50
süß oder sauer		

Offene Roséweine

Rosé ⁵ , halbtrocken	0,2l	5,50
---------------------------------	------	------

Offene Rotweine

Hauswein trocken	0,2l	5,90
------------------	------	------

SPÄTBURGUNDER⁵, trocken
 von der Bergstraße 0,2l 5,90

TEE VON DALLMAYR

Glas 3,30

N°1	Darjeeling zart-blumiger schwarzer Tee
N°2	Earl Grey schwarzer Tee mit Bergamotte Aroma
N°3	Friesland Mischung kräftig-würziger schwarzer Tee
N°4	Japan Sencha grüner Tee
N°5	Garten der Provence Kräutermischung

GLAS PFEFFERMINZTEE

mit frischen Minzblättern
 und Honig 4,00



N°6	Alpenkräuter Kräutermischung
N°7	Waldbeere Früchtemischung
N°8	Apfel-Birne Früchtemischung
N°9	Tulsi Relax ayurvedische Kräutermischung Orange-Ingwer
N°10	Rooibostee mit feinem Vanillearoma
N°11	Pfefferminztee Kräutertee

CHOKOCCINO

Kakao mit Espresso 4,80
 mit Schlagsahne 5,30

HEIßE SCHOKOLADE

4,50
 mit Schlagsahne 4,90

Eine Auswahl an frischen Kuchen und Torten
 finden Sie in unserer Kuchentheke

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Filter Kaffee¹¹ , frisch gebrüht	
Tasse	2,90
Kännchen	5,50
Pott	4,50

Café Crema¹¹	
Tasse	3,00

Cappuccino¹¹	
mit cremigem Milchschaum oder Schlagsahne	3,50 3,90

Milchkaffee¹¹	3,80
---------------------------------	------

Espresso¹¹	2,50
doppelt	3,80

Latte Macchiato¹¹	4,00
Espresso Macchiato¹¹	2,80

**Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf
 Wunsch entkoffeiniert
 oder mit Hafermilch (+ 0,30 €)**

HOCHPROZENTIGES

Brände, Liköre und Bitteres

Schladerer Mirabelle 2cl	4,50
Prinz Honig Birnerla 2cl	4,50
Scheibel Moor-Birne 2cl	4,80
Baileys Original Irish Cream ⁵ 4cl	4,80
Frangelico Nusslikör ⁵ 2cl	3,80
Ramazotti ¹ 4cl	3,80
Averna 4cl	3,80
Grappa Bianca 2cl	3,80

Longdrinks

Jack Daniels Cola ^{1,3,11} 0,2l	5,80
Absolut Vodka mit Cola ^{1,3,11} 0,2l	5,80
Maracuja oder Lemon ^{3,12}	
Bacardi Cola ^{1,3,11} oder Orange 0,2l	5,80
Campari ¹ Soda oder Orange 0,2l	5,80
Tanqueray ^{3,5,12} Gin Tonic 0,2l	5,80

FÜR UNSERE GROßEN GÄSTE MIT KLEINEM HUNGER

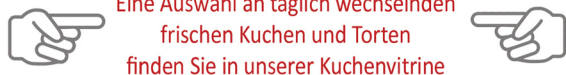
Ofenschafskäse Fetakäse mit Oliven ⁶ , milden Peperoni ² , Tomatenwürfeln und Steinofenbaguette	11,80
Ratatouille Pfännchen mit unserem Basilikum-Pinienkern Pesto mit Mozzarella überbacken und Steinofenbaguette	10,90
Garnelen Pfännchen 6 gegrillte Garnelen in Tomaten-Chili Soße ^{2,5} mit frischem Koriander und Steinofenbaguette	14,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Portion Käsespätzle	7,50
Paar Wiener Würstchen^{2,3} mit Brötchen, Senf, Ketchup	7,50
6 Hähnchen Nuggets¹⁰ aus dem Steinofen mit Brötchen, Ketchup und Majo	7,50

UNSERE DESSERTS

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen und Haselnüssen dazu Vanilleeis und Schlagsahne	8,80
Eiskaffee Geeiste Kaffeespezialität ¹¹ mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,80
Eisschokolade kalter Kakao mit Schokoeis und Schlagsahne	6,80
Kugel Eis Erdbeere, Vanille oder Schokolade	2,00
Portion Sahne	0,80



Eine Auswahl an täglich wechselnden
frischen Kuchen und Torten
finden Sie in unserer Kuchenvitrine

1=mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel,
5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 9=mit Süßungsmitteln, 10=mit Phosphat,
11= koffeinhaltig, 12=chininhaltig

GUT ZU WISSEN



Wir haben für Sie geöffnet:
Dienstag bis Sonntag von 9.00 bis 19.00 Uhr.



Feiern im VIS á VIS? Sprechen Sie uns an!



Reservierungen nehmen wir gerne
persönlich oder telefonisch entgegen.
Reservierungen per Email sind leider nicht möglich.



Verschenken Sie Urlaubsstimmung mit einem
VIS á VIS-Gutschein - sofort zum Mitnehmen.



Wir freuen uns über Kartenzahlung und Bargeld.
Alle Preisangaben in EUR inkl. Mehrwertsteuer und
Bedienungsgeld.



Informationen über Speisen, die Allergien und Unverträglich-
keiten auslösen können, erhalten sie bei unserem Personal.

Vis à Vis CAFE • BISTRO

Vis a Vis GbR Inhaber: Gabriele König und Christian Kiekebusch
Raiffeisenstr 2, 64342 Seeheim
Tel: 06257/5060310 E-Mail: mail@visavis-seeheim.de www.visavis-seeheim.de

Vis à Vis CAFE • BISTRO

UNSERE SPEISEN

BONJOUR IM CAFÉ BISTRO VIS à VIS

Ihre Auszeit im Herzen Seeheims

Starten Sie gesund und lecker in den Tag mit unseren frischen Frühstücksvarianten.

Ab 12 Uhr erwartet Sie ein abwechslungsreicher Mittagstisch, mit Köstlichkeiten der Saison und Spezialitäten aus dem Steinofen.

Unsere Speisen werden stets frisch, mit regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten, zubereitet.

Die ausgewiesenen Zusatzstoffe stammen aus notwendig vorgefertigten Produkten wie z.B. Wurst oder Käse.

Unsere Backwaren erhalten wir täglich frisch aus der Backstube.

Sie vermissen etwas auf der Karte? Sprechen Sie uns an!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns!

VIS à VIS - Ein Hauch von Urlaubsstimmung

UNSERE SUPPEN

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Französische Zwiebelsuppe 7,80
mit gratiniertem Gruyère-Käse Toast

Tomatencremesuppe 5,90
mit einem Hauch Crème Fraîche und Basilikum-Pesto



LES CLASSIQUES
TÄGLICH AB 12.00 UHR

UNSERE WARMEN GERICHTE

Große Grillkartoffel 10,60
mit Kräuterquark und kleinem Salatbouquet

Wahlweise:
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,50
mit 6 gegrillten Riesengarnelen 17,90
mit Ratatouille-Gemüse und frisch gehobeltem 14,90
Parmesan gratiniert

Käsespätzle 12,90
frische Eierspätzle mit geriebenem Bergkäse, Röstzwiebeln und Kräutern

Kartoffel-Lauch Strudel 15,80
mit Kräuterdip und Salat

LES CLASSIQUES
TÄGLICH AB 12.00 UHR

UNSER FRÜHSTÜCK

Von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Lachs-Avocado Bagel 13,80
ofenfrischer Sesam-Bagel² mit Honig-Senf Frischkäse⁵
belegt mit Rucola, Räucherlachs² und Avocado

Frühstücks-Burger 11,80
ofenfrisches rustikales Burger-Brötchen mit Pesto Frischkäse
belegt mit Blattsalat, 3 gebratenen Eiern und krossem Bacon^{2,3}

Pancake Teller 10,80
3 fluffige Pancakes mit kanadischem Ahornsirup,
Butterflöckchen, Puderzucker und frischen Früchten

Frühstückspizza^{2,3} 13,50
Knuspriger Brezelteig herzhaft belegt mit
2 Spiegeleiern, Baconstreifen und Tomate

Pfannkuchen² 12,50
mit frischen Früchten gefüllt,
Honig und Knuspermüsli on Top, dazu Natur-Joghurt

UNSERE SALATE

Blatt- und Rohkostsalate der Saison

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Großer gemischter Salat 10,80
mit marktfrischen Zutaten nach Jahreszeit

Salatteller Vis à Vis 13,80
Blattsalate mit Käse¹, gekochtem Schinken^{2,3,10}
Tomaten, Gurken und Ei

Salatteller Seeheim 12,60
Blattsalate mit frischen Champignons, Tomaten
und Gurken

Wahlweise:
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,50
mit 6 gegrillten Riesengarnelen 17,90

Kleiner Beilagensalat 5,50
gemischter Blattsalat mit Tomaten und Gurken

Extra-Portion ofenfrisches Baguette 2,00

Alle Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit:
Honig-Senf Vinaigrette⁵ oder
Joghurt-Kräuter Dressing⁵

UNSERE FLAMMKUCHEN

mit hausgemachter Flammkuchen-Creme
im Steinofen gebacken, auf dem Holzbrett serviert

Elsässer Original 10,90
Speck^{2,3} und Zwiebeln

Elsässer Original gratiniert 12,90
Speck^{2,3}, Zwiebeln und Gruyère Käse

Der Vegetarische 12,90
Tomaten, Frühlingszwiebeln
Champignons, milde Peperoni²
und Fetakäse

Vis à Vis 13,90
gekochter Schinken^{2,3,10}
Champignons, Paprika
und Gruyère Käse

Der Seeheimer 12,90
Peperoni-Salami^{1,2,3}, Kirschtomaten
frisch gehobelter Parmesan und Rucola

Alles Käse 14,50
mit Camembert, Gruyère, Feta und
roten Zwiebeln gratiniert



Oder stellen Sie sich Ihr Frühstück
nach Lust und Laune zusammen!

