

Frühstückszeit

Kleines Frühstück^{1,2,3,4,5}

1 Handsemmel, 1 Buttercroissant, Butter, 2 Scheiben Käse,
selbst gemachte Konfitüre, roher und gekochter Schinken
4,50 €

Croissant-Frühstück^{4,5,6 G,A,C}

1 Buttercroissant, selbst gemachte Konfitüre,
Café au lait, Butter
4,20 €

Wittener Frühstück^{1,2,3,L,G,A,C}

1 Handsemmel, 1 Körnerbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot,
Butter, Käseauswahl, Salami, 1 Ei gekocht oder als Rührei,
roher und gekochter Schinken
5,90 €

Italienisches Frühstück^{2,3,4,A,G,L}

Ciabatta - Brötchen, Butter, Tomate, Mozzarella,
Parma-Schinken, Salami, 1 Töpfchen Pesto
6,20 €

Frühstücksextra

Spektakel-Frühstück^{A,C,G}

1 Handsemmel, Buttercroissant, selbst gemachte Konfitüre,
Rührei aus 2 Eiern, 6 Scheiben Bacon, Butter: 7,50 €

Rührei-Frühstück^{A,C,G}

1 Handsemmel, Butter, Rührei aus 3 Eiern,
2 Scheiben Bacon: 4,80 €

Rührei oder Spiegelei mit Bacon c: 3,50 €

Gekochtes Ei, wahlweise weich oder hart c: 1,50 €

Rührei mit Tomate und Parmesan-Spänen: 4,50 €

Rührei mit gek. Schinken und Goudakäse: 4,00 €

Zwei halbe belegte Brötchen^{1,2,3,4,5,A,L}

wahlweise mit:

rohem oder gekochtem Schinken: 2,90 €

verschiedene Käsesorten^{G,L}: 2,90 €

Camembert mit Preiselbeeren^{G,L}: 3,50 €

Lachs mit Meerrettich: 3,90 €

Sebos Spezialbrötchen: ^{2,3,7,A,C,G}

Spiegelei, Bacon, Rucola, Balsamico, Butter: 3,50 €

Frühstückszeit

Sylter-Frühstück 3,4,A,D,G,L

1 Ciabatta, 1 Scheibe Vollkornbrot, Butter,
Sahnemeerrettich, norwegischer Rauchlachs, Zitrone, 1
gekochtes Ei - 7,00 €

Vital-Frühstück 2,A,G,E,L

Kleine Schale mit Müsli, Joghurt, verschiedene Früchte,
2 Scheiben Käse, selbst gemachte Konfitüre, Butter,
Körnerbrötchen - 6,50 €

Schlemmer-Frühstück für 2 Personen

1,2,3,4,5,A,G,L,H,E

2 Gläser frisch gepresster Orangensaft,
2 kleine Gläser Prosecco,
Brot- und Brötchenauswahl,
Schinken- und Käseauswahl,

Butter, selbst gemachte Konfitüre, Früchte,
Rührei, Salami, Rohkost, Frischkäse
19,90 €

2 Scheiben Lachs oder Tomate-Mozarella zzgl. 3,50 €

Auf Wunsch auch für mehrere Personen
Pro Person 9,90 €

Sebo's Starter

Kleine Anti Pasti Platte 2,8,G

Anti Pasti Gemüse, Baguette, Trüffelschmand
5,50 €

McCain Crisper Pommes 7

mit zwei verschiedenen Dips - 4,50 €

Torpedo Garnelen A,B,H,4,5

5 Garnelen in Pankopanade,
Sweet Chili Dip, Salatbouquet - 6,50 €

Kleiner Ziegenteller 7,E,M,O

Ziegenkäse im Baconmantel gebraten, Ruccola,
Feigensenf, Nüsse - 7,00 €

Sebo's Salate

„Wittener Bauernsalat“^{c,A}

Bunter Salat mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Speck und frittierten Zwiebelringen - Klein 7,90 € / Groß 12,90 €

„Anti-Pasti- Salat“^{4,G}

Frisches Antipasti-Gemüse, gebratene Balsamico-Champignons, Röstzwiebeln - Klein 7,90 € / Groß 11,90 €

„Ceasar's Salad“^{c,G}

Romana Salat, Hähnchenbrust, Cherrytomaten, Croutons, gekochtes Ei, Parmesanspäne - Klein 7,90 € / Groß 11,90 €

„Salat Americano“

Pulled Pork, Röstzwiebeln, gemischter Salat, Tomate, Gurken - Klein 8,90 € / Groß 12,90 €

„Norwegischer Salat“^{c,D}

Bunter Salatmix, Gurken, Tomaten, gekochte Eier, geräucherter Lachs - Klein 8,90 € / Groß 12,90 €

Kleiner gemischter Salat - 4,50 €

Alle Salate wahlweise mit Balsamico-Honig-Senf-Dressing oder Ceasar's-Dressing

Kartoffelkarte

Reibeplätzchen deftig^{3,4,D,C,G,A,E}

Drei Reibeplätzchen mit Räucherlachs, Sahne-Meerrettich und Salat - 8,90 €

Reibeplätzchen süß^{3,D,A,C,E}

Drei Reibeplätzchen mit Apfel-Kompott und Früchten
5,90 €

Bratkartoffeln

Krosse Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, zwei Spiegeleiern, Gewürzgurke und kleinem Salat
6,50 €

Unsere Folienkartoffeln

Folienkartoffel mit Sauerrahm und kleinem Salat
7,90 €

wahlweise mit: geräucherten Lachsscheiben oder gebratenem Hähnchenbrustfilet - 11,50 €

Folienkartoffeln, Pulled Pork, Röstzwiebeln, Sauerrahm, kleiner Salat - 9,90 €

Mahlzeit

Sebo's Suppen

„Aus dem Süden“^{G,L}

Toskanische Tomatensuppe mit Kräuterschmand

4,50 €

„Kürbis-Creme-Suppe“^{G,L}

Kürbis, Ingwer, Chili, Croutons, Steirisches Kürbiskernöl

5,50 €

Der Klassiker^{L,7}

Deftiger Rindergulasch-Eintopf

6,50 €

Zu allen Suppen reichen wir frisches Baguette ^A

Hähnchenpfanne Toscana^G

Gebratenes Hähnchenfilet mit Kartoffel-Würfeln, Kirsch-Tomaten, Zwiebeln, feiner Tomaten-Sugo und Mozzarella überbacken, - 9,90 €

Tagliatelle à la Sebo^{G,G}

Tagliatelle mit frischen Champignons in einer feinen Bärlauch-Parmesan-Soße - 9,90 €

Kürbis-Tagliatelle^{G,7}

Kürbis, kross gebratener Speck, Weißwein-Parmesansoße - 8,90 €

Sebo's Pulled Pork Burger^{1,4,7,A,G}

Homemade Burger Brötchen, Pulled Pork, BBQ Soße, Bacon, Sour Creme, Krautsalat, Röstzwiebeln, Gouda, Knusper Pommes, Beilagensalat - 12,90 €

Etwas zum Naschen^{G,G}

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, 1 Kugel Eis
5,90 €

Mahlzeit

Sebo's Currywurst Spezial 2,4,L,C,A

Würzige Currysoße mit Knusper Pommes,
Cayenne-Pfeffer und gewürfelten Zwiebeln, Mayonaise -
6,00 €

„Pomm-Pulled“ 1,7,C,G

Knusper Pommes mit Pulled Pork in BBQ-Soße, Käse
überbacken und einem Klecks Creme fraiche, kleiner Salat -
8,90 € + Röstzwiebeln - 1,50 €

„Haxen Sülze“ 2,4

Hausgemachte Sülze, Bratkartoffeln, Remouladensoße,
Gewürzgurke, kleiner Salat - 8,90 €

Mandel Camembert A,G

Camembert in Mandel-Brösel-Hülle, Feigensenf, Butter,
kleiner Salat, Baguette - 8,90 €

Schnitzelkarte

Cordon Bleu 4,C,G mit Käse und saftigem Kochschinken
gefüllt, Zitronenscheibe, Preiselbeeren - 13,90 €

„Cordon Bleu Deluxe“ 4,C,G mit Camembert und
Landschinken gefüllt, Preiselbeeren - 15,90 €

Champignon-Bärlauch-Schnitzel 1,2,3,4,C,G
auf Champignon-Bärlauch-Soße - 13,90 €

Paprika-Chili-Schnitzel 4,A,C,G
Feurige Chili-Hollandaise mit gewürfelter Paprika - 13,90 €

Schlemmer-Schnitzel C,G
Pulled Pork mit Käse überbacken, Bacon - 14,90 €

Schnitzelkarte

Unsere beliebten, hauchdünn geklopften Schnitzel aus dem Schweinelachs werden serviert mit kleinem Salat und frischen Pommes frites. McCain Crisper Pommes - 1,00 € extra

Schnitzel Wiener Art A,C,G

mit Zitronenscheibe - 11,90 €

Hawai-Schnitzel 7,G

Ananas, gekochter Schinken, Sauce Hollandaise, mit Goudakäse überbacken - 13,90 €

Pfeffer-Schnitzel 2,G

mit grüner Pfeffersoße - 12,90 €

Monschauer Schnitzel G,M, Rahmsoße mit Ur Senf

aus der Monschauer Senfmühle - 12,90 €

Sauerländer Schnitzel E, mit Schmorzwiebeln in

Rahm, mit regionalem Parmesan überbacken - 13,90 €

Getränke

Bier vom Fass

König Pilsener	0,2l	1,90 €
König Pilsener	0,3l	2,30 €
Radler	0,3l	2,30 €
Alster	0,3l	2,30 €
Schmutziges (Pils/Cola)	0,3l	2,30 €

Flaschenbiere

Benediktiner Weißbier Hell	0,5l	3,80 €
Benediktiner Weißbier Frei	0,5l	3,80 €
Duckstein Weizenbier	0,5l	4,20 €
König Pilsener Alkoholfrei	0,33l	2,50 €

Spirituosen

Scheibel's Köstlichkeiten aus dem Eichenfass

Nussler	0,2cl	2,90 €
Haselnuss	0,2cl	4,50 €
Gold Marille	0,2cl	4,50 €
Williams Birne	0,2cl	4,50 €
Moor Birne	0,2cl	3,90 €
Altes Pflümli	0,2cl	3,90 €
Grappa Barricata	0,2 cl	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,2l	2,00 €
Coca-Cola Zero	0,2l	2,00 €
Sprite	0,2l	2,00 €
Fanta	0,2l	2,00 €
Gerolsteiner	0,75l	5,10 €
Gerolsteiner	0,25l	2,00 €

“Must have” zum Gin von Thomas Henry:

Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
Ginger Ale	0,2l	2,50 €
Tonic Water	0,2l	2,50 €

Sebo's Saftbar

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l		3,50 €
Schwarzer Johannisbeersaft 0,2		2,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,50 €
Amarena-Kirsch-Nektar	0,2l	2,50 €
Maracuja-Nektar	0,2l	2,50 €
Pink Grapefruitsaft	0,2l	2,50 €
Rhabarbersaft	0,2l	2,50 €
Erdbeersaft	0,2l	2,50 €
Mangosaft	0,2l	2,50 €
Ananassaft	0,2l	2,50 €
Roter Traubensaft	0,2l	2,50 €

Alle Säfte als Schorle

Lütts Landlust Direktsaft Schorlen 0,33l 2,80 €

0,3l 2,50 €
0,5l 3,60 €

Heißgetränke

Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Café Crema	2,20 €
Großer Kaffee	3,50 €
Kaffee entkoffeiniert	2,20 €
Cappuccino	2,50 €
Café au lait	2,90 €
Latte Macchiato	2,80 €
Verschiedene Teesorten von Ronnefeld	2,50 €

Siehe unsere neue Teekarte

Weinkarte

Heitlinger Pinot Gris Grauburgunder

0,2l 5,50 €

0,75l 20,90 €

In der Farbe ein helles Goldgelb. In der Nase frische, fruchtige Aromen von reifen Melonen, Limetten, gelben, reifen Früchten und feinen nussigen Tönen.

Luccarelli Puglia Primitivo

0,2l 5,50 €

0,75l 20,90 €

Fruchtiger Primitivo aus Apulien mit feiner Textur, ausgesuchte Lagen von Italiens besten Primitivo Machern.

Heitlinger Secco 0,1l 4,00 €

Prickelndes Erlebnis mit Aromen von Quitte und exotischen Früchten.

Hauswein

Hauswein Weiß 0,2l 3,90 €

Hauswein Rosè 0,2l 3,90 €

Hauswein Rot 0,2l 3,90 €

Weinschorle 0,2l 3,50 €

Weinkarte

Heitlinger White

0,2l 4,90 €

0,75l 17,90 €

Helles Strohgelb, frische exotische Früchte, schöne Mineralität, lebendig und frisch

Heitlinger Rosé

0,2l 4,90 €

0,75l 17,90 €

Fruchtiges Bouquet aus Erdbeeren und roten Früchten der Burgundersorten Spätburgunder und Schwarzriesling

Heitlinger Red

0,2l 4,90 €

0,75l 17,90 €

Abenddämmerung trifft die weichen Töne von Sauerkirsche und Brombeere

Rosato Sprizz 0,2l 5,00 €

Aperol Sprizz 0,2l 5,00 €

Anschrift

Sebastian Schreiber

Oberstr. 5 - 58452 Witten

Telefon: 02302 - 17 65 906

Mobilfon: 0176 - 24 19 86 71

eMail: info@sebos-witten.de

Web: <http://www.sebos-witten.de>

Bei Gesellschaften ab 15 Personen bis zu 60 Personen sind wir gerne auch an Sonntagen oder Feiertagen für Sie da. Individuelles Catering.

Zusatzstoffe und Allergene der Speisen.

1) Mit Farbstoff

2) Mit Konservierungsstoff

3) Mit Antioxidationsmittel

4) Mit Säuerungsmittel

5) Mit Süßungsmittel

6) Koffeinhaltig

7) Mit Geschmacksverstärker

8) Geschwärzt

Code: A Glutenhaltiges Getreide

Code: B Krebstiere und Erzeugnisse

Code: C Eier und Erzeugnisse daraus.

Code: D Fisch- und Fischerzeugnisse

Code: E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.

Code: F Soja (-bohnen) und Erzeugnisse

Code: G Milch und Milcherzeugnisse

Code: H Schalenfrüchte

Code: L Sellerie und Erzeugnisse daraus

Code: M Senf und Erzeugnisse daraus.

Code: N Sesam und Erzeugnisse daraus.

Code: O Schwefeldioxid und Sulfide

Code: P Lupinien und Erzeugnisse daraus.

Code: R Weichtiere, Mollusken

