

## Frühstückszeit

### Kleines Frühstück

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

### Croissant-Frühstück

1 Buttercroissant, 2 verschiedene Konfitüren,  
Café au lait, Butter - 4,20 €

### Wittener Frühstück

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

### Sportler-Frühstück

Geflügel-Aufschnitt, Körnerbrötchen, Butter,  
Kefir/Saft - 5,90 €

## Frühstückszeit

### Schlemmer-Frühstück

0,2l frisch gepresster Orangensaft,  
Brot- und Brötchenauswahl,  
Geflügelaufschnitt/Schinken/Käseauswahl,  
Butter, Konfitüre, Früchte,  
Rührei, Salami, Rohkost, Frischkäse, Quark  
Pro Person - 9,90 €

### Deluxe-Frühstück

0,1l Prosecco, 0,2l frisch gepresster Orangensaft,  
Brot- und Brötchenauswahl,  
Geflügelaufschnitt/Schinken/Käseauswahl,  
Butter, Konfitüre, Früchte,  
Rührei, Salami, Rohkost, Frischkäse, Quark  
2 Scheiben Lachs, Tomate-Mozarella  
Pro Person - 14,90 €

Auf Wunsch auch für mehrere Personen

## Frühstückszeit

### Sylter-Frühstück

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

### Vital-Frühstück

Kleine Schale mit Müsli, Joghurt, verschiedenen  
Früchten,  
2 Scheiben Käse, Konfitüre, Butter, Körnerbrötchen  
– 6,50 €

### Fit-Macher

Müsli, Joghurt, frische Früchte - 3,90 €

### Spektakel-Frühstück

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

### Rührei-Frühstück

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

## Frühstücksextra

### Ei-Variationen zur Auswahl

Rührei oder Spiegelei mit Bacon: 3,50 €  
Rührei mit Tomate und Parmesan-Spänen: 4,50 €  
Rührei mit gek. Schinken und Goudakäse: 4,00 €  
Gekochtes Ei: 1,50 €

### Zwei halbe belegte Brötchen

wahlweise mit:  
rohem oder gekochtem Schinken: 2,90 €  
verschiedene Käsesorten: 2,90 €  
Camembert mit Preiselbeeren: 3,50 €  
Lachs mit Meerrettich: 3,90 €

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

## Sebo´s Salate

### “Vital Salat”

Hähnchenbrust mit Sesam, gemischter Blattsalat,  
Früchte der Saison – Klein 6,90 € / Groß 9,90 €

### „Salat Asia Style“

Hähnchenbrust in Knusper-Pankopanade, bunt  
gemischter Salat, Mungobohnenkeime, Sweet Chili  
Dip, Cashewkerne – Klein 8,90 € / Groß 12,90 €

### „Förster Salat“

Gebratene Balsamico-Champignons, Blattsalate,  
Tomaten, Gurke, karamellisierte Nüsse,  
Röstzwiebeln  
Klein 7,90 € / Groß 11,90 €

### “Ceasar´s Salad”

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 €

## Suppen

### „Aus dem Süden“

Toskanische Tomatensuppe mit Kräuterschmand  
– 4,50 €

### „Rote-Linsen-Suppe“

Rote Linsen, Karotten, Rote Bete-Chips – 5,50 €

Zu allen Suppen reichen wir frisches Baguette

## Sebo´s Salate

### „Anti-Pasti- Salat“

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

### „Wittener Bauernsalat“

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

### “Norwegischer Salat”

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

### „Kleiner gemischter Salat“ - 4,50 €

### „Salat mit Ziege“

Ziegenfrischkäse, Bacon, Blattsalate, Feigensenf,  
Früchte der Saison, Nüsse - 11,90 €

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

## Mahlzeit

### Mediterrane Hähnchen-Gemüse-Pfanne

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

### Tagliatelle à la Sebo

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

### Sebo´s Currywurst Spezial

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

### „Pomm-Pulled“

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

## Kartoffelkarte

### Reibeplätzchen deftig

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

### Reibeplätzchen süß

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 €

## Schnitzelkarte

### Asia Schnitzel

Hähnchenbrustfilet, Panko-Knusperpanade,  
Asia-Soße - - 13,90 €

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

### Champignon-Bärlauch-Schnitzel

auf Champignon-Bärlauch-Soße - 13,90 €

### Paprika-Chili-Schnitzel

Feurige Chili-Hollandaise mit gewürfelter Paprika  
- 13,90 €

### Schlemmer-Schnitzel

Pulled Pork mit Käse überbacken, Bacon - 16,90 €

## 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

mit Zitronenscheibe – 11,90 €

### Pfeffer-Schnitzel

mit Cognac-Pfeffersoße – 12,90 €

### Zwiebel Schnitzel

Weißwein-Hollandaise, Schmorzwiebeln, - 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 €

Lütts Landlust Direktsaft Schorlen 0,33 l

2,80 €

## 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

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 „La Grande“

Hauswein Blanc 0,2l 4,50 €

Hauswein Rosè 0,2l 4,50 €

Hauswein Rouge 0,2l 4,50 €

Weinschorle 0,2l 3,90 €



# 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**

**Code: E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.**

**4) Mit Säuerungsmittel**

**Code: F Soja (-bohnen) und Erzeugnisse**

**5) Mit Süßungsmittel**

**Code: G Milch und Milcherzeugnisse**

**6) Koffeinhaltig**

**Code: H Schalenfrüchte**

**7) Mit Geschmacksverstärker**

**Code: L Sellerie und Erzeugnisse daraus**

**8) Geschwärzt**

**Code: M Senf und Erzeugnisse daraus.**

**Code: A Glutenthaltiges Getreide**

**Code: N Sesam und Erzeugnisse daraus.**

**Code: B Krebstiere und Erzeugnisse**

**Code: O Schwefeldioxid und Sulfide**

**Code: C Eier und Erzeugnisse daraus.**

**Code: P Lupinien und Erzeugnisse daraus.**

**Code: D Fisch- und Fischerzeugnisse**

**Code: R Weichtiere, Mollusken**