



SPEISENKARTE

CIRCORANTE

FAMILIENRESTAURANT MIT KINDERANIMATION



ÖFFNUNGSZEITEN

Warme Küche 17 bis 21 Uhr

MO bis FR

Mittagstisch 12.30 bis 14 Uhr



FAMILY-STYLE-DINNER

Wenn Artisten aus aller Welt zum Essen zusammenkommen, ist es am geselligsten, wenn jeder von jedem probieren kann. Aufgrund dieser Erfahrung haben wir das Family-Style-Dinner erfunden. Entspannter kann Familien-Essen auf Sylt nicht sein.

So geht's: Sie bestellen „Family Style“. Wir servieren Ihnen in gepflegter Abfolge das Beste aus unserer Karte als Tischmenü. So genießen Sie unsere köstliche Küche in allen Facetten und ganz nach Ihrem Geschmack.

BITTE BEACHTEN:

Das Family-Style-Dinner kann immer nur von der gesamten Gruppe/Familie bestellt werden. Mittags gibt es kein Family-Style-Dinner.

Am Freitagabend gibt es nur das Family-Style-Dinner. Bitte reservieren!

Das Family-Style-Tischmenü beinhaltet:

Salate
Antipasti
Pasta-Variationen
Hauptgericht
Dessert

Erwachsene: 23€ // Kinder: 1€ pro Lebensjahr



GETRÄNKE

Wasser	0,33 / 0,75 l.....	€ 2,00 / 4,50
Coca-Cola, Orangenlimonade, Zitronenbrause	0,33 l	€ 2,50
Rhabarberschorle	0,33 / 1,0 l	€ 2,50 / 5,50
Apfelschorle	0,33 / 1,0 l	€ 2,50 / 5,50
Milchkaffee		€ 3,00
Tee		€ 2,50
Grappa, Obstler	0,02 l	€ 2,00
Pils, alkoholfreies Pils	0,3 l	€ 3,00
Alsterwasser	0,3 l.....	€ 3,00

WEISSWEINE

Glas/Flasche Weißwein	0,2 / 1,0 l	€ 4,00 / 17,00
-----------------------------	-------------------	----------------

ROTWEINE

Glas/Flasche Rotwein	0,2 / 0,75 l	€ 4,00 / 13,50
----------------------------	--------------------	----------------

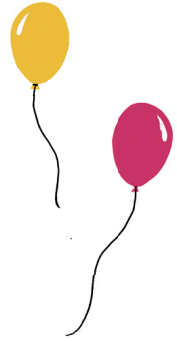
Prosecco	0,1 / 0,75 l.....	€ 4,00 / 16,00
----------------	-------------------	----------------

Aperol Spritz	0,1 l	€ 4,50
---------------------	-------------	--------



DAS ENTREE

Vorweg oder als Hauptspeise
für Kontorsionsakrobaten



Blutrote Strauchtomaten-Crèmesuppe

mit Basilikum-Sahne und Crôutons € 6,00

Bunt gemischtes Grünzeug

Kraftfutter für den stärksten Mann der Welt.

Mit feiner Vinaigrette..... € 6,00

Feines, buntes Blattsalat-Ensemble

mit weltbestem Circorante-Dressing und

gebratenen Rinderstreifen € 13,00

Bienchen, Bienchen, gib mir Honig...

Gratiniertes Ziegenkäse mit Thymian-Honig

auf bunt gemischtem Salat..... € 9,00

Magischer, gebratener, aber vor allem auch

Grüner Spargel im Speckmantel

mit Salat und Parmesan € 10,00

Entrée-Teller

mit allem, was die Vorspeisenabteilung

zu bieten hat (für 2 vorweg) € 11,00



PASTA - DIE GROSSE SHOW

Heute für Sie auf dem Präsentierteller:

Sensationelle Spaghetti unter der Tomatensauce

mit Rucola und Parmesan € 8,00

Spaghetti Magnifico Bolognese

mit Rucola und Parmesan € 9,00

1a-Spaghetti in frischem Basilikum-Pesto

mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan € 10,00

Aus der Trickkiste:

Penne rigate mit mild-aromatischer Gorgonzola-Birnen-Sauce

mit gehackten Walnüssen € 11,00

Der Höhepunkt:

Handgeklöppelte Ricotta-Gnocchi

in Salbeibutter mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan..... € 11,00

DIE FAMOSE CIRCORANTE-PIZZA

100% Mozzarella-Käse, Tomatensauce und Kräuter

Margeritha

Der Pizzateig des Circorante ist so legendär knusprig, dass echte Feinschmecker ihre Pizza auch gerne „fast nacktig“ genießen. € 8,00

Salami

Die offizielle Lieblingspizza aller Mignon FlohCircus-Artisten. € 9,00



Pilze, Chorizo, Peperoni

Feuerkünstler Karl schwört auf Peperoni-Pizza vor seinen Auftritten.
Er behauptet, das Feuer spucke sich dann von ganz alleine. € 12,00

Ananas, Zwiebeln, Schinken

Die Inspiration für diese delikate Variante überkam den Pizzabäcker Juan, als er den Liebesschwur des stärksten Mannes der Welt an eine hawaiianische Hula-Tänzerin belauschte..... € 11,00

Vier verschiedene Käse mit Weintrauben und Nüssen

Der SOLyCIRCO-Gewinner von 2009, Hugo Noel aus Kanada, durfte als Ehrenpreis die Käsesorten für dieses Rezept bestimmen. Nach dem Testessen hätte er die Artistik beinahe an den Nagel gehängt und wäre fast ins Küchenfach gewechselt..... € 12,00

Tomate, Mozzarella und Basilikum

Es ist beurkundet, dass diese Pizza erstmals vom Clown Pippo 1534 während seines Gastspiels in Florenz erfolgreich zubereitet wurde. € 10,00

Rucola, Parmaschinken und Parmesan

Wenn die Popcorn-Fachverkäuferin ausnahmsweise kein Popcorn aus ihrem Fach verkauft, verschlingt sie diese Pizza mit einem Happs..... € 14,00

Spinat, Gorgonzola, Kirschtomaten

Einmal erlaubte sich der Weißclown Simon einen Spaß und legte statt Tomaten echte Kirschen auf die Pizza. Der Direktor war nicht sehr begeistert, denn er hatte die Pizza für seine Schwiegermutter bestellt. € 12,00

Ziegenkäse, Spinat, Honig, Pinienkerne

Die Idee für diese Komposition fand sich direkt neben den goldenen Pokalen im Nachlass der alten Madame Mignon..... € 13,00

Circorante Supreme:

Vorderschinken, Chorizio, Artischocken, Oliven, Zwiebeln, Champignons

Wer diese neue Erfindung des obersten Maître nicht probieren will, ist selber schuld..... € 15,00

Für individuelle Pizza-Magie:

Jeder Extrabelag kostet ohne weitere Worte einfach 1 € mehr.

FLEISCHGERICHTE

Deftig und modern zugleich



MIGNON Circorante Salto-mortale Burger

Variante 1: „Classique“

Rinderhackfrikadelle mit Tomate, Bacon und Käse überbacken, mit Salat, Gurke und Zwiebeln

„Favourite Meal“ unseres einarmigen amerikanischen Besen-Jongleurs Jack..... € 13,00

Variante 2: „Rustico“

Steak-Burger mit Zwiebel-Portwein-Chutney, Chili-Mayo, Tomaten, Rucola und Rosmarinkartoffeln

Der Azubi-Koch Lai de Nico träumte eines Nachts von diesem Gericht.

Am nächsten Tag stand es prompt auf der Karte. € 18,00

Variante 3: „Veggie“

Gebackener Ziegenkäse mit Birnen-Feigen-Senf, Tomaten, Gurken und Rucola an buntem Salat

Der Gewichtheber Willi mit den zwei Herzen behauptet, sein Trainingsaufwand habe sich um die Hälfte reduziert, seitdem er täglich mehrfach diesen

Burger verspeist. € 12,00

Rot, gesund und so lecker:

Gebratene Hähnchenbrust

an Rote-Bete-Kräuter-Salat und Knoblauchbrot..... € 14,00

Boeuf Bourguignon

in Portweinsauce mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Diese Sauce gelingt nur, wenn der Koch während der Zubereitung in der Küche Einrad fährt. Sollte er dann aber zu viel probiert haben, stürzt er kopfüber in den kaiserlichen Schmarrn.

€ 15,00

Surf and Turf

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken mit Garnelen

auf Zwiebel-Kirschtomaten-Gemüse mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

Wenn Klaus Dieter Giacometti, Trapezartist aus der Mongolei, seinen dreifachen Salto mortale ohne Bruchlandung vollführt (also höchstens einmal im Jahr),

bekommt er zur Belohnung dieses köstliche Gericht. € 20,00



UND NOCH DIE DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu

mit frischem Erdbeer-Minz-Salat

Mama Penelope schwört beim Bartwuchs ihres Vaters, dass dieses Tiramisu auch wunderbar bei akrobatischen Verletzungen aller Art hilft –

auch bei äußerlicher Anwendung. 6,00

Original-Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Mandeln und Vanillesauce

Der beste Kaiserschmarrn in der großen, weiten Zirkuswelt westlich und östlich des Mississippi. Sagt jeder, der ihn gekostet hat.

Für 2 Personen. Wartezeit: mindestens 20 Minuten. 12,00

Eis am Stiel und in der Tüte vom Kiosk

wird zum Hochgenuss in Kombination mit einer Fahrt auf dem Karussell.

