

World Dinner Restaurant

April 2016

Cremesuppe von der Brunnenkresse
mit geräuchertem Forellenfilet 6,50 €

Tatar vom Matjesfilet
mit geröstetem Pumpernickel, Kräuterschmand
und Rote Bete Sprossen 8,00 €

Gegrilltes Gemüse
Zucchini, Aubergine, Paprika, Austernpilze mit Riesen-
oliven, getrockneten Tomaten, Rucola-Schafskäse-
creme und Balsamicoglance 8,50 €

Strudel von Sauerkraut und Blutwurst
mit jungen Salaten in Apfelessig-Dressing 8,50 €

Schinken trifft Feta
Parmaschinken mit Feta, gebackenen Zwiebeln,
Rucola und Honig 9,50 €

Spinatravioli
mit Roquefortfüllung und geschmolzenen
Kirschtomaten 10,50 €

Original Berliner Currywurst
mit Pommes frites aus frischen Kartoffeln, Pressl's
Currymischung 12,50 €

Buffalo Chicken Wings
mit Blue Cheese Dip, Stangensellerie, BBQ Nachos 13,00 €

Cheeseburger
100% Rindfleisch vom Lavastein-Grill mit
Rispen Tomaten, Gurkenscheiben, roten Zwiebeln,
Eisbergsalat, Schweizer Bergkäse im Sesam Bun
dazu Pommes frites aus frischen Kartoffeln 14,50 €

Club Sandwich
mit Putenbrust - bei Niedrigtemperatur gegart -
Spiegelei, Bacon, Römersalat, Tomate, Landgurke,
Cocktailsauce und frischem Meerrettich
dazu Nachos mit Avocado-Dip und Sauerrahm 14,50 €

Filet von der Dorade
mit Zucchini-Spaghetti, Bärlauchbutter und
Buchweizen 19,50 €

Kalbsschnitzel
mit einem Hauch von Thymian und Limetten
dazu Kartoffel-Gurken-Salat 19,80 €

Entrecôte
mit Bohnenkrautjus, geschmortem Mangold
und Medaillons von lila Kartoffeln 20,50 €

Frühlingsalat
gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette,
Oliven, Möhren, Paprika und gerösteten Kürbiskernen 8,00 €

wahlweise mit:
Griechischem Fetakäse zzgl. 4,50 €
Gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust zzgl. 5,00 €
Gebratenen Scampis zzgl. 7,00 €

Garnelen im Tempuramantel
mit Limettenschmand 6 Stück 18,00 €
12 Stück 33,00 €

Mille feuille von der Schokolade
mit Rhabarber und Waldmeister 7,50 €