

World Dinner Restaurant

Oktober 2016

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und gerösteten Kernen	7,50 €	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 €
Gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Austernpilze mit Riesen- oliven, getrockneten Tomaten, Rucola-Schafskäse- creme und Balsamicoglance	8,50 €	Heilbutt Filet mit Risotto vom Hokkaidokürbis und Rote Bete Apfel Chutney	17,50 €
Rucolasalat Avocado, Mango, geschmolzenen Kirschtomaten in Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl mit Pinienkernen	9,50 €	Rinderroulade mit Apfelfüllung glasierten Karotten und Kartoffel-Estragon-Püree	16,00 €
Gebackene Frischkäsepraline auf Rapunzelsalat mit Quitten und Petersilienwurzelchips	9,00 €	Kalbsschnitzel mit einem Hauch von Thymian und Limetten dazu Kartoffel-Gurken-Salat	19,80 €
Salbeitortellini aus hauseigener Produktion mit Kürbisfüllung in Weißweibutter	11,00 €	Salat in der Bowl gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette, Oliven, Möhren, Paprika und gerösteten Kürbiskernen	8,00 €
Original Berliner Currywurst mit Pommes frites aus frischen Kartoffeln, Pressl's Currymischung	12,50 €	wahlweise mit: Griechischem Fetakäse	zzgl. 4,50 €
Buffalo Chicken Wings mit Coleslaw-Salat und Kräuterbrötchen	13,00 €	Gebratenen Streifen von der Putenbrust	zzgl. 5,00 €
Cheeseburger 100% Rindfleisch vom Lavastein-Grill mit Rispentomaten, Gurkenscheiben, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Schweizer Bergkäse im Sesam Bun dazu Pommes frites aus frischen Kartoffeln	14,50 €	Gebratenen Scampis	zzgl. 7,00 €
		Garnelen im Tempuramantel mit Limettenschmand	6 Stück 18,00 € 12 Stück 33,00 €
		Joghurtcreme mit Himbeeren Matchatee Baiser und Zitronenthymiansauce	6,50 €