

World Dinner Restaurant

Februar und März 2018

Marokkanischer Salat Spinatsalat mit Granatapfelkernen, gesalzenen Mandeln, Kichererbsen und Minzjoghurt	9,50 €	Buffalo Chicken Wings (9Stk.) mit Coleslaw-Salat und Kräuterbrötchen	13,00 €
Gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Austernpilze mit Riesensoliven, getrockneten Tomaten, Rucola-Schafskäse-creme und Balsamicoglaze	8,50 €	Louisiana Chicken Wings (9Stk.) mit Blue Cheese Dips und Selleriesticks	13,00 €
Vegetarische Frühlingsrollen mit buntem Gemüse, Green Chili und Erdnuss Dip	10,50 €	Aberdeen Beef Cheeseburger 100% Aberdeen Beef mit Rispen Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelrelish, Eisbergsalat, Cheddar und Monterey Käse im Brioche dazu hausgemachte Pommes frites	14,50 €
Tom Yam Gung sauer scharf Suppe mit Garnelen und asiatischem Gemüse	9,50 €	Spinatspätzle aus der hauseigenen Nudelmanufaktur mit Bergwiesenkäse und gebackenen Schalotten	10,50 €
Geräucherter Heilbutt mit pochiertem Bauchspeck, grünen Bohnen, Kartoffeln und Weißweinapfel	15,00 €	Kalbsschnitzel mit einem Hauch von Thymian und Limetten dazu Kartoffel-Gurken-Salat	19,80 €
Selbstgebackenes Zucchini Brot mit Paprika-, Auberginen- und Kichererbsenpaste und Salat von roten Linsen	14,50 €	Herbstsalat gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette, Oliven, Möhren, Paprika und Croûtons	8,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Honig Balsamico Jus, knackigem Grünkohl und Selleriepüree	19,50 €	wahlweise mit: Griechischem Fetakäse Gebratenen Streifen von der Putenbrust Gebratenen Garnelen	zzgl. 4,50 € zzgl. 5,00 € zzgl. 7,00 €
Filet von der Lachsforelle mit gebratenen Kräuterseitlingen, Buchweizen Risotto und Rote Beete Meerrettichsauce	18,50 €	Garnelen im Tempuramantel auf Gemüsebeet mit Limonendip	6 Stück 18,00 € 12 Stück 33,00 €
Original Berliner Currywurst mit Pommes frites aus frischen Kartoffeln, Pressl's Currymischung	12,50 €	Araguani Mousse au Chocolat Mousse von venezolanischer Grand Cru Valrhona Schokolade mit marinierten frischen Beeren	8,50 €