

World Dinner Restaurant

Januar 2019

Caesar Salat Römersalat mit leichter Joghurtsauce, Crôutons und Parmesan Wahlweise mit Putenbrust	8,50 € zzgl. 5,00€	Aberdeen Beef Cheeseburger 100% Aberdeen Beef mit Rispentomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelrelish, Eisbergsalat, Cheddar und Monterey Käse im Brioche dazu hausgemachte Pommes frites	14,50 €
Gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Austernpilze mit Riesen- oliven, getrockneten Tomaten, Rucola-Schafskäse- creme und Balsamicoglace	8,50 €	Königsberger Klopse Kapernsauce, Kartoffelstampf, gebackene Kapernäpfel und Salat von roter Bete	14,50 €
Berliner Linsensuppe mit Wurzelgemüse und Rauchfleisch	7,50 €	Kalbsschnitzel mit einem Hauch von Thymian und Limetten Dazu Kartoffel-Gurken-Salat	19,80 €
Duett von der Praline gebackener Schweinebauch und Osso Bucco dazu gepoppte Kruste und gestovtes Pflaumenragout	9,50 €	Tagliatelle Cozze al Vino Bianco frische Miesmuscheln in Weißweinsud, Wurzelgemüse und Knoblauch	14,50 €
Gebackener Picandou mit hausgemachten Senfrüchten, Pistazien und Frisee	10,50 €	Herbstsalat gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette, Oliven, Möhren, Paprika und Croûtons wahlweise mit: Griechischem Fetakäse Gebratenen Streifen von der Putenbrust Gebratenen Garnelen	8,00 € zzgl. 4,50 € zzgl. 5,00 € zzgl. 7,00 €
Brazilianische Fajita mit roter Bohnenmole, Mais, Salat, Tomate, Avocado Und Sour Cream	9,50 €	Garnelen im Tempuramantel auf Gemüsebeet mit Limonendip	6 Stück 18,00 € 12 Stück 33,00 €
Original Berliner Currywurst mit Pommes aus frischen Kartoffeln, Currymischung	12,50 €	Creme Catalan gebrannte Creme mit einem Hauch Orange	6,50 €
Buffalo Chicken Wings (9 Stk.) mit Coleslaw-Salat und Kräuterbrötchen	13,00 €	Araguani Mousse au chocolat Mousse von venezolanischer Grand Cru Valrhona mit Spekulatius-Karamel	8,50 €
Louisiana Chicken Wings (9 Stk.) mit Blue Cheese Dip und Selleriesticks	13,00 €		
Skreifilet gebratener Winterkabeljau mit Grünkohl und Kartoffelkräpfen	21,00 €		