

World Dinner Restaurant

November 2018

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 €	Gekochter Tafelspitz vom Kalb mit Kartoffelstampf, Ofengemüse und Meerrettich- creme, garniert mit krosser Petersilie	17,50 €
Kartoffel-Steinpilzsuppchen mit krossem Speck	8,50 €	Gebratenes Lachssteak auf Teriyakigemüse und Jasmin-Limonenreis	19,50 €
Marinierte gelbe und rote Bete an grünem Thaipfeffer, geliertes Holunderbeere und Buttermilch	9,00 €	Kalbsschnitzel mit einem Hauch von Thymian und Limetten dazu Kartoffel-Gurken-Salat	19,80 €
7 Kräuter Maultasche Maronen-Apfelragout mit Walnüssen, Kresse Beure blanc	10,50 €	Herbstsalat gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette, Oliven, Möhren, Paprika und Croûtons	8,00 €
Confierte Jakobsmuschel auf Hokkaidomousse und Ingwer-Wasabicreme und Kürbisstroh	12,50 €	wahlweise mit: Griechischem Fetakäse Gebratenen Streifen von der Putenbrust Gebratenen Garnelen	zzgl. 4,50 € zzgl. 5,00 € zzgl. 7,00 €
Tacos mit Pulled Beef Sourcream und süß-scharfem Minimais	13,00 €	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 €	Crèmetörtchen von der Dulcey-Kuvertüre mit Zimt-Pflaumen	9,00 €
Buffalo Chicken Wings (9 Stk.) mit Coleslaw-Salat und Kräuterbrötchen	13,00 €	Araguani Mousse au chocolat Mousse von venezolanischer Grand Cru Valrhona Schokolade mit Schoko-Himbeerbruch und marinierten Beeren	8,50 €
Louisiana Chicken Wings (9 Stk.) mit Blue Cheese Dip und Selleriesticks	13,00 €		