

World Dinner Restaurant

Oktober 2017

Kimchi mit Kurkuma mariniertes Chinakohl mit Seitan	8,50 €	Original Berliner Currywurst mit Pommes frites aus frischen Kartoffeln, Pressl's Currymischung	12,50 €
Gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Austernpilze mit Riesensoliven, getrockneten Tomaten, Rucola-Schafskäsecreme und Balsamicoglace	8,50 €	Buffalo Chicken Wings mit Coleslaw-Salat und Kräuterbrötchen	13,00 €
Gebrautes Rotbarbenfilet auf Salat von Staudensellerie und Orangen mit Hibiskus Glace	12,50 €	Aberdeen Beef Cheeseburger 100% Aberdeen Beef mit Rispenntomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelrelish, Eisbergsalat, Cheddar und Monterey Käse im Brioche dazu hausgemachte Pommes frites	14,50 €
Kürbiseintopf Eintopf vom Muskatkürbis mit Eisbeinfleisch, Kartoffeln und frischem Majoran	8,00 €	Tagliatelle Cozze hausgemachte Tagliatelle mit frischen Miesmuscheln, Kirschtomaten, Schalotten und Petersilie in Weißweinbutter	10,50 €
Beef Tatar a la Stroganoff Tatar vom Rinderfilet mit Roter Beete, Gewürzgurken und gebratenen Steinpilzen	13,50 €	Kalbsschnitzel mit einem Hauch von Thymian und Limetten dazu Kartoffel-Gurken-Salat	19,80 €
Strammer Max Graubrot mit Lausitzer Schinken, Spiegeleiern und Cornichons	11,50 €	Herbstsalat gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette, Oliven, Möhren, Paprika und Croûtons	8,00 €
Dreierlei Knödel Topfen-, Brezel- und Spinatkäseknödel auf Ragout von frischen Pilzen	13,50 €	wahlweise mit: Griechischem Fetakäse Gebratenen Streifen von der Putenbrust Gebratenen Garnelen	zzgl. 4,50 € zzgl. 5,00 € zzgl. 7,00 €
Lammkarree Rosa gebratenes Lammkarree mit Shiitake Schluppen Ragout und Püree vom Hokkaido-Kürbis	24,50	Garnelen im Tempuramantel auf Gemüsebeet mit Limonendip	6 Stück 18,00 € 12 Stück 33,00 €
		Mandelbuchteln hausgemachte Mandelbuchteln mit eingekochten Pflaumen	7,50 €