

World Dinner Restaurant

Oktober 2018

Caesar Salat Römersalat mit leichter Joghurtsauce, Crôutons und Parmesan Wahlweise mit Putenbrust	8,50 € zzgl. 5,00€	Louisiana Chicken Wings (9 Stk.) mit Blue Cheese Dip und Selleriesticks	13,00 €
Gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Austernpilze mit Riesen- oliven, getrockneten Tomaten, Rucola-Schafskäse- creme und Balsamicoglace	8,50 €	Aberdeen Beef Cheeseburger 100% Aberdeen Beef mit Rispentomaten, Gurkenscheiben, Zwiebelrelish, Eisbergsalat, Cheddar und Monterey Käse im Brioche dazu hausgemachte Pommes frites	14,50 €
Potpourri von der Rübe mit gebratener Debrecziner	8,50 €	Cremiges Kürbisrisotto Hokkaido und geschmolzene Cherrytomaten mit Kürbischips	11,50 €
Burrata Caprese Basilikumconfit und Tomatenmarmelade	12,00 €	Kalbsschnitzel mit einem Hauch von Thymian und Limetten dazu Kartoffel-Gurken-Salat	19,80 €
Beef Tatar mit pochiertem Wachtelei an eingelegtem und gegrillten Chicoree dazu Gewürzmayonaise	12,00 €	Herbstsalat gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette, Oliven, Möhren, Paprika und Croûtons	8,00 €
Bun Bao Vietnamesisches gedämpftes Brötchen mit gezupftem Schweinenacken in BBQ Sauce mit hausgemachtem Kim Chi	10,50 €	wahlweise mit: Griechischem Fetakäse Gebratenen Streifen von der Putenbrust Gebratenen Garnelen	zzgl. 4,50 € zzgl. 5,00 € zzgl. 7,00 €
Glasiertes Kotelett vom Durocschwein mit Bauernknödel und Spitzkohlsalat	18,00 €	Garnelen im Tempuramantel auf Gemüsebeet mit Limonendip	6 Stück 18,00 € 12 Stück 33,00 €
Gebratener Filet vom Adlerfisch mit frischem Rosmarin, auf Asiatischem Reis, Currysalat	21,50 €	Hausgemachter Käsekuchen mit Portweinkirschen und Haferknusper	6,50 €
Original Berliner Currywurst mit Pommes aus frischen Kartoffeln, Currymischung	12,50 €	Araguani Mousse au chocolat Mousse von venezolanischer Grand Cru Valrhona Schokolade mit Schoko-Himbeerbruch und marinierten Beeren	8,50 €
Buffalo Chicken Wings (9 Stk.) mit Coleslaw-Salat und Kräuterbrötchen	13,00 €		