

World Dinner Restaurant

September 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	13,50 €
Gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Austernpilze mit Riesen- oliven, getrockneten Tomaten, Rucola-Schafskäse- creme und Balsamicoglaze	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 €
Curry Kürbissuppe mit jungem Spinat und Gemüse in Kokosmilch	8,50 €	Spinat Käseknödelchen Brezelknödel mit Spinat und Bergkäse auf gebratenen Pilzen in Rahm mit Schnittlauch	11,50 €
Ziegenfrischkäsemousse mit Kürbis Mousse vom Picandou mit eingelegtem Muskatkürbis, Kürbiskernen und seinem Öl	9,50 €	Kalbsschnitzel mit einem Hauch von Thymian und Limetten dazu Kartoffel-Gurken-Salat	19,80 €
Hirschcarpaccio mit gebratenen Pilzen, Walnüssen und Birne	11,50 €	Herbstsalat gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette, Oliven, Möhren, Paprika und Croûtons	8,00 €
Pulled Salmon Bagel mit italienischer Mortadella und Bel Paese an Salat und Marmelade von getrockneten Tomaten	13,50 €	wahlweise mit: Griechischem Fetakäse Gebratenen Streifen von der Putenbrust Gebratenen Garnelen	zzgl. 4,50 € zzgl. 5,00 € zzgl. 7,00 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Vichykarotten und Kartoffel-Röstzwiebelpüree	16,50 €	Garnelen im Tempuramantel auf Gemüsebeet mit Limonendip	6 Stück 18,00 € 12 Stück 33,00 €
Gebratener Bachsaibling Bachsaiblingsfilet auf Fenchel Orangen Ragout mit rotem Reis	18,50 €	Mandel Panna Cotta mit Preiselbeeren und Mandelknusper	7,50 €
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	13,50 €		