

World Dinner Restaurant

März 2020

Caesar Salat <i>wahlweise mit Putenbrust</i>	8,50 € 13,50 €	Aberdeen Beef Cheeseburger im Brioche dazu hausgemachte Pommes frites	16,00 €
Gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Austernpilze mit Riesensalaten, getrockneten Tomaten, Rucola-Schafskäse-creme	8,50 €	Kalbsschnitzel dazu Kartoffel-Gurken-Salat	23,50 €
Suppe von roten Linsen mit Spinat und Curry	7,50 €	Bärlauchtagliatelle mit Picandou	11,00 €
Mousse von gelber Peperonata mit Chorizo, Feldsalat und Pinienkernen	9,50 €	Marinated Beef Bowl Mariniertes Rindfleisch, Glasnudeln, Salat und Kräutern	17,50 €
Malzbrot mit Hummus (Vegan) geröstetem Blumenkohl, frischem Blattspinat und Feigensenfdressing	9,50 €	Avocado Bowl Avocadostreifen, Glasnudeln, Salat, Tomate und Kräuter	16,50 €
Wildbratwurst auf Jägermeistersauerkraut und kartoffel-Speck-Taler	13,50 €	Wintersalat gemischte Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette, Oliven, Möhren, Paprika und Croûtons	8,00 €
Original Berliner Currywurst mit Pommes aus frischen Kartoffeln, Currymischung	13,00 €	wahlweise mit: griechischem Fetakäse gebratenen Streifen von der Putenbrust gebratenen Garnelen	zzgl. 4,50 € zzgl. 5,00 € zzgl. 7,00 €
Buffalo Chicken Wings (9 Stk.) mit Coleslaw-Salat und Kräuterbrötchen	13,50 €	Garnelen im Tempuramantel auf Gemüsebeet mit Limonendip	6 Stk 19,00 € 12 Stk 35,00 €
Louisiana Chicken Wings (9 Stk.) mit Blue Cheese Dip und Selleriesticks	13,50 €	Blaubeer-Joghurtcreme mit Lavendel und Blondie	6,50 €
überbackene Nachos dazu Salsa, Guacamole & Sour Cream <i>wahlweise mit Hähnchenbruststreifen</i>	12,50 € 16,50 €	Araguani Mousse au chocolat Mousse von venezolanischer Grand Cru Valrhona Schokolade mit marinierten frischen Beeren	7,50 €
Red Snapper mit Pastinakenpüree und sautierten Pak Choi	21,50 €		