

Speisekarte

*‘Nach einem trefflichen Essen ist man geneigt alles zu verzeihen,
sogar den eigenen Verwandten’
-Oscar Wilde-*

Suppen, kalte und warme Vorspeisen, Salate

Mulligatawny – der englisch-indische Klassiker ‘Pfefferwasser’ nennen die Tamilen ihr Curry-Süppchen, mit Buttercroutons	5,90 €
Bouillabaisse klassisch – klare Fischsuppe mit Einlage von Edelfischen und Dill	6,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege getrüffelte Terrine im Pistazienmantel und Nocke mit Honig vom französischen Ziegenfrischkäse an Portweinschalotten	8,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen gegart in einem Thymian-Rosmarin-Knoblauch-Olivenöl	7,90 €
Jakobsmuscheln mit Belugalinsen und einem Krustentier-Espuma	11,90 €
Antipastigemüse Spieße von Zucchini, Champignons, Paprika und roten Zwiebeln - Rucolapesto dazu grüne Oliven und französische halbtrocknete Tomaten	9,50 €
Panzanella Toskana Salat vom Olivenbrot mit halbtrockneten-französischen und sautierten Tomaten, Parmesan, Rucola, Oliven, Pinienkerne	7,50 €
Sesamthunfisch auf Wakame-Salat, einem Mangorelish und einem Topping aus: Ingwer, Limette, Chili und Soja	11,90 €
Salat Weltenbummler Babyleaf-Salat, Rucola, Miniromana, Paprika, Tomaten und Lauch mit Streifen von der Avocado	12,50 €
Salat mit Rinderfilet Babyleaf-Salat, Rucola, Miniromana, Paprika, Tomaten und Lauch mit Tranchen von unserem leckeren Rinderfilet	14,90 €

Zu unseren beiden Salaten bieten wir Ihnen wahlweise unser
‘Thousand-Island’- oder ‘Essig-Öl-Senf’-Dressing an.

Fischgerichte

Zanderfilet auf Tomatenrisotto mit Belper Knolle, Kräuter-Espuma und einem Gurkensalat, angemacht mit saurer Sahne, Zwiebel, Dill und Gewürzen	17,90 €
--	---------

Filet vom Fjordlachs 18,50 €
auf Rahmtagliatelle und Blattspinat

Kabeljaufilet 16,90 €
auf der Haut gebraten, mit einem Porreegemüse auf französisch, Kartoffelstampf
und einer zerlassenen Tomaten-Pinienkern-Butter, Gurkensalat

Thunfischsteak 22,90 €
gebraten und im Kern englisch mit Belugalinsen, einem Mangorelish
und Wakame-Salat

Fleischgerichte

Schweinebäckchen vom Iberico 17,90 €
vorgepökelt und im eigenen Saft gegart, auf Kartoffelstampf,
Schmorzwiebeln und Jus

gefüllte Oliven-Maispoularde 14,90 €
Tomatenrisotto mit Belper Knolle und einem Gurkensalat

gefüllte Oliven-Maispoularde 14,90 €
mit Antipastispiößen, Rucolapesto und einem Gurkensalat

Stall und Meer 18,90 €
Karree vom Thüringer Duroc-Schwein, Jacobsmuscheln,
Erbsen-Kartoffel-Püree und Krustentier-Espuma

Unsere ´Steak Parade´

Unsere Steaks vom Angus Rind, kommen ausschließlich von Rindern
aus Argentinien oder Uruguay.

Rib Eye Steak 250g 24,50 €

Rib Eye Steak 350g 30,90 €

Rinderfilet 180g 25,90 €

Rinderfilet 250g 30,90 €

Garstufen für unsere Steaks

Rare - stark blutig mit scharfer Kruste

Medium rare – blutig im Kern (englisch)

Medium – rosa im Kern

Well done – durchgebraten

Alle Steaks servieren wir mit einem gemischten Salat.
Möchten Sie... Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Grillgemüse
oder eine Ofenkartoffel mit Sour Creme?
Und dazu... Portweinjus, Schmorzwiebeln oder eine
sauleckere Kräuterbutter?

´Land und Meer´ im Weltenbummler 29,90 €
180g feinstes Rinderfilet mit 4 Gambas, Kartoffelgratin,
Kräuterbutter und einem gemischten Salat

Mehr ´Land und Meer´ im Weltenbummler 36,90 €
250g feinstes Rinderfilet mit 6 Gambas, Kartoffelgratin,
Kräuterbutter und einem gemischten Salat

Pasta

Tagliatelle mit Tigergarnelen 16,50 €
der italienische Klassiker aglio olio mit Cherrytomaten, Lauch
Roten Zwiebeln, Rauke, Parmesan

Tagliatelle Bolognese 11,50 €
lecker herzhaft, aus reinem Rinderhackfleisch mit Parmesan

Tagliatelle ´Tartufu´ 14,50 €
Trüffelsauce mit Lauch, Rauke und Tomatenwürfeln

Dessert

Crème Brûlée 5,90 €
mit Vanille und Karamellkruste

warmer Milchreis mit Zucker und Zimt 4,90 €

Mousse von dunkler Schokolade 6,90 €
mit einem Sanddorangelee

New York Cheesecake mit einem Zitronensorbet 7,50 €

Für die Heranwachsenden

Captain ´Flint´ 6,90 €
lecker Lachs mit Blattspinat und Kartoffelstampf

Chicken and Chips 6,90 €
Hähnchenbrust mit Pommes Frites, Majo und Ketchup

Tagliatelle Bolognese 6,50 €

Zimtstern 5,50 €
warmer Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus

***Mit dem Geist ist es wie mit dem Magen:
Man kann ihm nur Dinge zumuten,
die er auch verdauen kann.***

Guten Appetit