

Speisekarte

Vorspeisen

Mit roten Linsen, Ingwer, Currypaste und Kokosmilch ... haben wir Euch ein Süppchen gekocht.	7,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege in Pistazie und karamellisiert, mit Rauke, Granatapfel und Cipolle Borettane, Pesto	11,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Chili	12,90 €
„fatty tuna“ Sesamthunfisch auf Wakame-Salat, Mango-Chili-Relish, Wasabi, und einem Soja-Topping	14,90 €
gegrillter Octopus Selleriecreme, warme Tomatensalsa, Gremolata, Knoblauch	14,90 €
Burrata Caprese mit confierten Tomaten, zweierlei Pesto, Pinienkerne, Rauke	12,90 €
Vietnamesische Sommerrolle Rohkost-Gemüse im Reisblatt, Mango-Chili-Relish, und unserer Sweet-Chili-Sauce	12,90 €
Gemüseantipasti Paprika, Zucchini, Champignons, geröstete Mini-Maiskolben, Cipolle Borettane, Pesto und lecker gekörnter Tomaten-Frischkäse	13,90 €

Fischgerichte

Thunfischsteak im Sesammantel - roh im Kern - kalt mit einem kalten Beluga-Linsen-Salat, Soja-Topping, Wasabi, eingelegtem Ingwer und Wakame	26,90 €
Filet von der Buttermakrele Zitronenschaum, geröstetes Salatherz mit Paprika-Vinaigrette und Kartoffelstampf	22,90 €
Norweger Lachsfilet gebratener grüner Spargel und ein gekörnter Tomaten-Frischkäse	19,90 €

Ginhead Lime für schmale 6,90 €

Salate

Baby-Blattsalate mit Hähnchenbrust dazu Tomaten, Paprika, Radieschen, Gurke und Honig-Senf-Dressing	14,90 €
Asiatischer Salat mit Gambas dazu Wakame, Sesam, Edamame-Bohnen, Ingwer, Teriyaki-Dressing	18,90 €

Fleischgerichte

Schweinebäckchen vom Iberico gepökelt und im eigenen Saft gegart, geröstetes Salatherz mit Senfkorn Vinaigrette, Kartoffelstampf und Portweinjus	20,90 €
Brust von der märkischen Maispoularde auf einem Steinpilzrisotto, Portweinjus	21,90 €
lecker Lammkrone medium gebraten, Gremolata, warme Tomatensalsa und ein getrüffelter Kartoffelstampf	27,90 €
Entrecôte 300 g Wir empfehlen medium gebraten. Dazu Kräuterbutter und eine Ofenkartoffel mit Tomatenpesto, Coleslaw	33,90 €
Rinderfilet 220 g Wahlweise mit Kartoffelchips oder Ofenkartoffel mit Sour Cream oder warmer Tomatensalsa und Kräuterbutter oder Portweinjus, Coleslaw	33,90 €
„Land und Meer“ im Weltenbummler 220g feinstes Rinderfilet mit 5 Gambas dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und Coleslaw	38,90 €

Bowl

Poké Fein marinierte, kalte Garnelen mitten uff: lauwarmem Reis, rotem Kohl, eingelegtem Ingwer, Quinoa, Salatgurke, Edamame-Bohnen und einem Teriyaki- Topping	19,90 €
Good Life In Teriyaki marinierter Räuchertofu, lauwarmer Reis, Avocado, eingelegter Ingwer, Quinoa, Salatgurke, Edamame-Bohnen, mit unserem Sweet-Chili-Topping	17,90 €

Udon Chicken	20,90 €
Tranchen vom Hähnchen, Udon-Nudeln, Pak Choi, Karotten, Lauch, Edamame-Bohnen, Sprosse, Pilze in einer würzigen Hühnerbrühe	

Pasta

Linguine aglio e olio und Gambas	19,90 €
Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Parmesan, Zwiebeln	
halbgetrocknete Tomaten	vegan 12,90 €
Linguine Bolognese	14,90 €
klassisch mit Rinderhackfleisch, Wurzelgemüse und Parmesan	
Calamarata di Manzo	22,90 €
Tranchen vom Rinderfilet, rote Zwiebeln, Pilze, Knoblauch, und Sahne	
Caramelle	16,90 €
gefüllt mit Steinpilzfarce, an einer Trüffel-Sahne-Sauce	

Für die Heranwachsenden

Captain Flint	8,90 €
Lachs mit Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf	
Chicken and Chips	7,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelchips, Ketchup und Majo	
Calamarata Bolognese	6,90 €

Süßes

New York Cheesecake	8,50 €
sweet and dirty	
Crème Brûlée	6,50 €
der Klassiker unter der Karamellkruste	
...Eiszeit im Weltenbummler	7,50 €
zweierlei Eis auf Buttercrumble	

Guten Appetit