

# 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	12,90 €
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 €
Oktopus ´alla Maniera di Livorno´ Oktopus in einer Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Chili Zwiebeln und Knoblauch	15,90 €
Burrata Caprese mit confierten Tomaten, zweierlei Pesto, Pinienkerne, Rauke	12,90 €
Tacos ´Barbacoa-Beef-Style´ Mexikanisches Pulled Beef aus Briskets im Taco mit Avocado, Koriander, Zwiebel/Tomate, Limette und original Salsa Valentina #autentico	15,90 €
Tacos mit Jackfruit Die perfekte vegane Alternative mit Avocado, Koriander, Zwiebel, Tomatensalsa, Limette und Signora Valentina	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 €
Störfilet gebraten von den Müritzfischern Petersilienschaum, gerösteter Chicorée mit Orangenvinaigrette, Kartoffelstampf und Gremolata sin aglio	24,90 €
Norweger Lachsfilet dazu Süßkartoffelpüree und Bimi der wilde Broccoli	21,90 €

*Ginhead Lime für schmale 6,90 €*

## Salate

<b>Baby-Blattsalate mit Hähnchenbrust</b> dazu Tomaten, Paprika, Radieschen, Gurke und Honig-Senf-Dressing	15,90 €
<b>Asiatischer Salat mit Gambas</b> dazu Wakame, Sesam, Edamame-Bohnen, Ingwer, Teriyaki-Dressing	19,90 €

## Fleischgerichte

<b>Schweinebäckchen vom Iberico</b> gepökelt und im eigenen Saft gegart, gerösteter Chicorée mit Orangenvinaigrette, Kartoffelstampf und Portweinjus	20,90 €
<b>Brust von der märkischen Maispoularde</b> auf einem Steinpilzrisotto, Portweinjus	21,90 €
<b>lecker Lammkrone</b> medium gebraten, Gremolata, warme Tomatensalsa und ein getrüffelter Kartoffelstampf	27,90 €
<b>Terés Major dry aged 300 g <i>‘Metzgerstück’</i></b> Wir empfehlen medium gebraten. Dazu Süßkartoffelpüree, Bimi der wilde Broccoli, Portweinjus, Coleslaw	33,90 €
<b>Rinderfilet 220 g</b> Wahlweise mit Kartoffelchips oder Ofenkartoffel mit Sour Cream oder warmer Tomatensalsa und Kräuterbutter oder Portweinjus, Coleslaw	33,90 €
<b>„Land und Meer“ im Weltenbummler</b> 220g feinstes Rinderfilet mit 5 Gambas dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und Coleslaw	38,90 €

## Bowl

<b>Good Life</b> In Teriyaki marinierter Räuchertofu, lauwarmer Reis, Avocado, eingelegter Ingwer, Quinoa, Salatgurke, Edamame-Bohnen, mit unserem Sweet-Chili-Topping	17,90 €
<b>Udon Chicken</b> Tranchen vom Hähnchen, Udon-Nudeln, Pak Choi, Karotten, Lauch, Edamame-Bohnen, Sprossen, Pilze in einer würzigen Hühnerbrühe	20,90 €

## 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, Steinpilze, Knoblauch, und Sahne	
Ravioli ´Pera´	19,90 €
gefüllt mit Pecorino und Birne, dazu Rucola, Parmesanschaum und karamellierte Walnüsse	

## Für die Heranwachsenden

Captain Flint	9,90 €
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 €
winterliches Eis ´homemade´ auf Buttercrumble	

*Bei etwaigen Fragen, die sich stellen, oder Allergien können unsere  
Servicemitarbeiter Euch sehr gern beraten...*

*Guten Appetit*