

# Speisekarte

## Vorspeisen

<b>Mulligatawny Soup</b>	9,90 €
der indisch-englische Klassiker / Madras-Curry, Mango, Ingwer, Kokos	
<b>Zweierlei von der französischen Ziege <i>vegetarisch</i></b>	14,90 €
in Pistazie und karamellisiert, mit Wildkräutersalat, Granatapfel und Cipolle Borettane, Pinienkerne, Pesto	
<b>Gambas al ajillo</b>	15,90 €
Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Chili	
<b>Fuerteventura für 2</b>	23,90 €
Patatas Bravas, frittierte Sardinenfilets, marinierte Sardinenfilets, Pimientos de Patron, Salsa Bravas, Limetten-Ajoli	
<b>Oktopus ´alla Gallega´</b>	17,90 €
mit Drilling-Scheiben, Pimiento de Patron, Würz-Olivenöl mit geräuchertem Paprika, eingelegte Tomaten	
<b>Vitello Tonato 2.0</b>	18,90 €
Kalbstatar, Thuna, Thunfischcreme, Pinienkerne, frittierte Kapern, Wildkräuter	
<b>Tacos ´Barbacoa-Beef-Style´</b>	16,90 €
Mexikanisches Pulled Beef aus Briskets im Taco mit Guacamole, Koriander, Tomate, Limette und original Salsa Valentina #autentico	
<b>Tacos mit Jackfruit <i>vegan</i></b>	14,90 €
die perfekte vegane Alternative, mit Guacamole, Tomate, Limette, Koriander und Salsa Valentina	
<b>Toskanischer Brotsalat ´Panzanella´ <i>vegetarisch</i></b>	12,90 €
geröstetes Focaccia auf Rauke, Tomaten, eingelegte halbgetrockneten Tomaten, Olivenöl, Pinienkerne, Parmesan	

## Salat, Vegetarisch, Vegan

<b>Cesar Chicken Salad</b>	18,90 €
Romanasalat, Tomaten, Hühnchen-Innenfilets, Parmesan, Croutons	
<b>Fregola Sarda ´Alfredo´ <i>vegetarisch</i></b>	19,90 €
Fregola Sarda, Babyblattspinat, Kräuterseitlinge, Alfredo-Sauce/Butter-Parmesan	
<b>Tortilla ´Esperanto´ <i>vegetarisch</i></b>	19,90 €
spanische Kartoffel-Tortilla, italienische Fingeraubergine/Gremolata, eingelegte französische halbgetrocknete Tomaten, Guacamole	

Querfeldein *vegan* 19,90 €  
Patatas mit Salsa Brava, buntes Paprika- Pimentos-Zucchini-Gemüse,  
Fingeraubergine, Kräuterseitling und Gremolata

## Fischgerichte

Thunfischsteak im Tandori-Ahornpfeffer-Mantel  
- roh im Kern - kalt 29,90 €  
mit einem kalten Beluga-Linsen-Salat, Soja-Topping, Wasabi,  
Mango-Chili-Relish, eingelegtem Ingwer, Queller der  
‘Wattspargel’ und Wakame

Mittelstück vom Kabeljaufilet 26,90 €  
auf der Haut gebraten, Fregola Sarda mit Waldpilzen, Queller  
und einer Alfredo-Sauce/Butter-Parmesan

Dorade Royal 26,90 €  
im ganzem gebraten, Pfannen- Drillinge und ein buntes  
Paprika- Pimentos-Zucchini-Gemüse

Fischeintopf mediterran 26,90 €  
Edelfisch und Meeresfrüchte in einem herzhaften  
und tomatisierten Fond, geröstetes Brot

## Fleischgerichte

Schweinebäckchen vom Duroc-Apfelschwein 24,90 €  
aus dem Fläming, gepökelt und im eigenen Saft gegart,  
Petersilien-Kartoffelstampf, bunte Butterkarotten, Portweinjus

Brust von der märkischen Maispoularde 24,90 €  
auf Fregola Sarda mit Waldpilzen und Portweinjus

Ochsenbacke geschmort 27,90 €  
Ochsenbacke vom Simmentaler Rind mit Kartoffelstampf und  
Kräuterseitling aus der Pfanne

Rumpsteak 250 g 35,90 €  
feinstes argentinisches Roastbeef mit spanischer Kartoffel-Tortilla,  
italienische Finger-Auberginen und Alfredo-Sauce/Butter-Parmesan

Rinderfilet 220 g 35,90 €  
Wahlweise mit Patatas Bravas oder Ofenkartoffel mit Sour Cream  
oder ‘low carb’ Paprika- Pimentos-Zucchini-Gemüse  
und Kräuterbutter oder Portweinjus, Mini-Ceasar-Salad

„Land und Meer“ im Weltenbummler 41,90 €  
220g feinstes Rinderfilet mit 5 Gambas, dazu Ofenkartoffel  
mit Mojo Verde, Kräuterbutter und Mini-Ceasar-Salad

## Pasta

Linguine aglio e olio und Gambas	22,90 €
Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Parmesan, Zwiebeln, halbgetrocknete Tomaten	vegan 14,90 €
Linguine Burratina	19,90 €
mit einen Basilikum-Pistazien-Pesto, französische halbgetrocknete Tomaten und Burrata	
Calamarata di Manzo	22,90 €
Tranchen vom Rinderfilet, rote Zwiebeln, Waldpilze, Parmesan, Knoblauch und Sahne	
Ravioli 'frutto di fico'	21,90 €
gefüllt mit Pecorino und Feige, dazu Wildkräutersalat, Ziegenkäse-Trüffelcreme und süß/salzig karamellisierten Walnüssen	

## Für die Heranwachsenden

Captain Flint	12,90 €
Kabeljau mit bunten Möhrengemüse und Kartoffelstampf	
Chicken and Chips	10,90 €
Hähnchen-Innenfilets mit Kartoffelchips, Ketchup und Majo	
Calamarata Napolitana	8,90 €
Schlumpf-Eis mit Sahne	4,90 €

## Süßes

Eierlikör 'extreme'	8,50 €
Mascarpone, Himbeere ... sweet and dirty	
Crema Catalana	6,90 €
der Klassiker unter der Karamellkruste mit Orangenzesten	
Eiszeit im Weltenbummler	7,90 €
Joghurt-Vanille und Mango aus eigene Herstellung	
New York Cheesecake mit Baiser-Haube	9,90 €

*Guten Appetit*