

# Speisekarte

## Vorspeisen

Curry-Zitronengras-Suppe mit Garnele	8,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege in Pistazie und karamellisiert, mit Rauke, Granatapfel und Cipolle Borettane, Pesto	13,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Chili	13,90 €
„fatty tuna“ Sesamthunfisch auf Wakame-Salat, Mango-Chili-Relish, Wasabi, und einem Soja-Topping	14,90 €
Oktopus ´alla Maniera di Livorno´ Oktopus auf einer Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Chili Zwiebeln und Knoblauch	15,90 €
Burrata Caprese mit confierten Tomaten, rotes Pesto, Pinienkerne, Rauke	12,90 €
Gemüseantipasti Pimientos, Zucchini, Champignons, Oliven, halbgetrocknete Tomaten, Cipolle Borettane, Pesto und lecker gekörnter Tomaten-Frischkäse	15,90 €
Tacos mit Jackfruit Die perfekte vegane Alternative. mit Guacamole, Limette und Salsa Valentina	13,90 €
Toskanischer Brotsalat `Panzanella´ geröstetes Rosmarinbrot auf Rauke, Tomaten, eingelegte halbgetrockneten Tomaten, Olivenöl, Pinienkerne, Parmesan	11,90 €

## Salate und Bowl

Baby-Blattsalate mit Hähnchenbrust dazu Tomaten, Paprika, Radieschen, Gurke und Honig-Senf-Dressing	17,90 €
Asiatischer Salat mit Gambas dazu Wakame, Sesam, Edamame-Bohnen, Ingwer, Teriyaki-Dressing	19,90 €
Good Life Bowl In Teriyaki mariniertes Räuchertofu, lauwarmer Reis, Avocado, eingelegter Ingwer, Quinoa, Salatgurke, Edamame-Bohnen, mit unserem Sweet-Chili-Topping	17,90 €

## Fischgerichte

<b>Thunfischsteak im Sesammantel - roh im Kern - kalt</b>	<b>26,90 €</b>
mit einem kalten Beluga-Linsen-Salat, Soja-Topping, Wasabi, eingelegtem Ingwer und Wakame	
<b>Wolfsbarsch – Loup de mer ‘alla Maniera di Livorno’</b>	<b>23,90 €</b>
auf einer Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Chili Zwiebeln und Knoblauch, Focaccia	
<b>Norweger Lachsfilet</b>	<b>22,90 €</b>
dazu Kartoffel-Bärlauchstampf und Bimi der wilde Broccoli	
<b>Fischeintopf mediterran</b>	<b>23,90 €</b>
Loup de mer, Lachs und Meeresfrüchte in einem herzhaften und tomatisierten Fond, geröstetes Brot	

## Fleischgerichte

<b>Schweinebäckchen vom Iberico</b>	<b>22,90 €</b>
gepökelt und im eigenen Saft gegart, Kartoffelstampf, gegrillter Blumenkohl, Portweinjus	
<b>Brust von der märkischen Maispoularde</b>	<b>21,90 €</b>
an einem gekörnten Tomaten-Frischkäse, dazu Antipasti-Gemüse und Focaccia	
<b>Beef Sashimi</b>	<b>29,90 €</b>
scharf und rare angebratenes Rinderfilet, Baby-Leaf-Salat Röstzwiebeln #asiatisch	
<b>Terés Major dry aged 300 g ‘Metzgerstück’</b>	<b>33,90 €</b>
Wir empfehlen bei diesem Gericht medium gebraten. auf einem Bärlauchstampf, Bimi der wilde Broccoli, Portweinjus	
<b>Rinderfilet 220 g</b>	<b>33,90 €</b>
Wahlweise mit Kartoffelchips oder Ofenkartoffel mit Sour Cream oder Antipasti-Gemüse und Kräuterbutter oder Portweinjus, Coleslaw	
<b>„Land und Meer“ im Weltenbummler</b>	<b>38,90 €</b>
220g feinstes Rinderfilet mit 5 Gambas dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und Coleslaw	

*Erdbeer-Gin-Tonic 8,90 €*

## Pasta

Linguine mit Bärlauchpesto und Gambas	20,90 €
Bärlauchpesto, Tomaten, halbgetrocknete Tomaten, Parmesan	
	vegan 13,90 €
Linguine Bolognese	15,90 €
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, Parmesancreme und karamellierte Walnüsse	

## Für die Heranwachsenden

Captain Flint	11,90 €
Lachs mit Blumenkohl und Kartoffelstampf	
Chicken and Chips	8,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelchips, Ketchup und Majo	
Calamarata Bolognese	7,90 €
Reibekuchen – Pommes mit Apfelmus	7,90 €

## Süßes

New York Cheesecake	8,50 €
sweet and dirty	
Crème Brûlée	6,50 €
der Klassiker unter der Karamellkruste	
...Eiszeit im Weltenbummler	7,50 €
Erdbeersorbet und frozen Joghurt 'homemade' auf Buttercrumble	
Tiramisu	7,90 €
einfach „bella Italia“	

*Guten Appetit*