

Speisekarte

Vorspeisen

Mit roten Linsen, Ingwer, Currypaste und Kokosmilch ... haben wir Euch ein Süppchen gekocht.	9,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege in Pistazie und karamellisiert, mit Rauke, Granatapfel und Cipolle Borettane, Pinienkerne, Pesto	14,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Chili	15,90 €
Fuerteventura für 2 Patatas Bravas, frittierte Sardinenfilets, marinierte Sardinenfilets, Pimientos de Patron, Salsa Bravas, Limetten-Ajoli	23,90 €
Oktopus ´alla Gallega´ mit Drilling-Scheiben, Pimiento de Patron, Würz-Olivenöl mit geräuchertem Paprika, eingelegte Tomaten	17,90 €
Vitello Tonato 2.0 Kalbstatar, Thuna, Thunfischcreme, Pinienkerne, frittierte Kapern, Rauke	18,90 €
Tacos ´Barbacoa-Beef-Style´ Mexikanisches Pulled Beef aus Briskets im Taco mit Guacamole, Koriander, Tomate, Limette und original Salsa Valentina #autentico	16,90 €
Tacos mit Jackfruit Die perfekte vegane Alternative. mit Guacamole, Tomate, Limette, Koriander und Salsa Valentina	14,90 €
Toskanischer Brotsalat ´Panzanella´ geröstetes Foccacia auf Rauke, Tomaten, eingelegte halbgetrockneten Tomaten, Olivenöl, Pinienkerne, Parmesan	12,90 €

Salat und Bowl

Cesar Chicken Salad Romanasalat, Tomaten, Hühnchen, Parmesan, Croutons	18,90 €
Good Life Bowl In Teriyaki marinierter Ruchertofu, lauwarmer Gemuse Couscous, Guacamole, eingelegter Ingwer, Salatgurke, Edamame-Bohnen, Baba Ghanoush, Wasabi, Wakame, mit unserem Miso-Dip	20,90 €

Fischgerichte

Thunfischsteak im Sesam-Ahornpfeffer-Mantel - roh im Kern - kalt	29,90 €
mit einem kalten Beluga-Linsen-Salat, Soja-Topping, Wasabi, Ananas-Chili-Relish, eingelegtem Ingwer und Wakame	
Mittelstück vom Kabeljaufilet	26,90 €
auf der Haut gebraten, mit einem Steinpilz-Risotto und einer Tomaten-Pinienkern-Butter	
Norweger Lachsfilet	26,90 €
Patatas Bravas, Salsa Brava und Zucchini-Tomatengemüse	
Fischeintopf mediterran	26,90 €
Kabeljau, Lachs 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, Erbsen-Kartoffelstampf, Kohlrabi-Möhrengemüse, Portweinjus	
Brust von der märkischen Maispoularde	24,90 €
auf einem Steinpilzrisotto und Portweinjus	
Ochsenbacke geschmort	27,90 €
Ochsenbacke vom Simmentaler Rind mit Kartoffelstampf und Rosenkohl aus der Pfanne	
Thai-Ente 'Sous Vide' spicy	26,90 €
französische Barbarie Entenbrust auf der Haut gebraten, mit einem gelben Thai-Curry, Gemüse-Couscous, Zuckerschoten, bunte Karotten	
Rinderfilet 220 g	35,90 €
Wahlweise mit Patatas Bravas oder Ofenkartoffel mit Sour Cream oder 'low carb' Zucchini-Tomatengemüse 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	23,90 €
Tranchen vom Rinderfilet und Kalbsrücken, rote Zwiebeln, Steinpilze, Knoblauch und Sahne	
Ravioli 'frutto di fico'	21,90 €
gefüllt mit Pecorino und Feige, dazu Rucola, Ziegenkäse-Trüffelcreme und süß/salzig karamellisierten Walnüssen	

Für die Heranwachsenden

Captain Flint	12,90 €
Lachs mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelstampf	
Chicken and Chips	10,90 €
Hähnchen 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	
Crème Brûlée	6,90 €
der Klassiker unter der Karamellkruste	
Amarena eiskalt, Piemontekirschen im Halbgefrorenen	8,50 €
Schokoladen - Lebkuchen - Mousse	8,90 €

Guten Appetit