

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Mulligatawny - Soup	6,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege mit Rucola, Granatapfel und einem Dattel-Cashew-Chutney	10,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Chili	11,90 €
Nigiri Balls vom Thuna und Lachs Wakame-Salat, Mango-Chili-Relish, Wasabi und Soja-Topping	12,90 €
Tagliata di Manzo <i>low carb for two</i> Tranchen vom Rinderfilet – medium rare auf einem Salat von Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl und Zitrone	25,90 €
Burrata Caprese mit confierten Tomaten, zweierlei Pesto, Pinienkerne	11,90 €
Vietnamesische Winterrollen feines Gemüse im Reisblatt und dazu ein Erdnussdip	12,90 €

Fischgerichte

Thunfischsteak im Sesammantel - roh im Kern - kalt mit einem kalten japanischen Kichererbsensalat, eingelegtem Ingwer und Wakame	26,90 €
Filet von der Buttermakrele Zitronenschaum, nussiger Sesamspitzkohl und Kartoffelstampf	21,90 €
Norweger Lachsfilet auf Mafaldine in warmer Tomatensalsa	19,90 €

Salate

Baby-Blattsalate mit Hähnchenbrust dazu Kirschtomaten, Paprika, Radieschen, Gurke und Honig-Senf-Dressing	14,90 €
Asiatischer Salat mit Garnelen dazu Sprossen, Sesam, Koriander und Teriyaki-Dressing	17,90 €

Fleischgerichte

Schweinebäckchen vom Iberico	19,90 €
gepökelt und im eigenen Saft gegart, nussiger Sesamspitzkohl, Kartoffelstampf und Portweinjus	
Brust vom Schwarzfederhuhn gebraten	21,90 €
auf Tomaten-Frischkäse und einer Spinat-Schafskäse-Lasagne	
lecker Lammkrone	27,90 €
medium gebraten, Gremolata, warme Tomatensalsa und ein getrüffelter Kartoffelstampf	
Rumpsteak 280 g	31,90 €
medium gebraten, Espuma vom Gorgonzola und einer Ofenkartoffel mit Tomatenpesto, gemischter Salat	
Rinderfilet 180 g	28,90 €
Rinderfilet 250 g	33,90 €
wahlweise mit Kartoffelchips oder warmer Tomatensalsa oder Ofenkartoffel mit Sour Cream und Kräuterbutter oder Portweinjus	
„Land und Meer“ im Weltenbummler	33,50 €
180g feinstes Rinderfilet mit 4 Gambas dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und gemischter Salat	
Mehr „Land und Meer“ im Weltenbummler	38,90 €
250g feinstes Rinderfilet mit 6 Gambas dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und gemischter Salat	

Bowl

California Ceviche	17,90 €
Roher Lachs in Limette mariniert, lauwarmer Reis, Avocado, eingelegter Ingwer, Salatgurke, Edamame-Bohnen mit einem Topping aus Soja, Wasabi und braunem Zucker	
California Tofu	17,90 €
Räuchertofu, lauwarmer Reis, Avocado, eingelegter Ingwer, Salatgurke, Edamame-Bohnen mit einem Topping aus Soja, Wasabi und braunem Zucker	
Udon black Chicken Bowl	20,90 €
Tranchen vom Schwarzfederhuhn, Udon-Nudeln, Pak Choi, Karotten, Lauch, Edamame-Bohnen, Pilze in einer würzigen Hühnerbrühe	

Aperitif des Monats
Ginhead Lime für schmale 6,90 €

Pasta

Linguine aglio e olio mit Gambas	18,90 €
Olivenöl, Cherrytomaten, Knoblauch, halbgetrocknete Tomaten, Petersilie, Parmesan	vegan 12,90 €
Linguine Bolognese	14,90 €
klassisch mit Rinderhackfleisch, Wurzelgemüse und Parmesan	
Mafaldini di Manzo	22,90 €
Tranchen vom Rinderfilet, rote Zwiebeln, Pilze, Knoblauch, Salbei und Sahne	

Für die Heranwachsenden

Captain Flint	6,90 €
Lachs mit Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf	
Chicken and Chips	6,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelchips, Ketchup und Majo	
Linguine Bolognese	6,50 €

Süßes

Tiramisu	7,90 €
klassisch mit Kaffeelikör	
Crème Brûlée	5,90 €
der Klassiker unter der Karamellkruste	
...Eiszeit im Weltenbummler	7,50 €
winterliches und fruchtiges Eis auf zweierlei Crumble	

Wein des Monats

Tank 32 Primitivo IGT Appassimento

Camivini, Sizilien

Aromen von reifen Süßkirschen und getrockneten Früchten.

Weich mit einer eleganten Restsüße. Langer Abgang.

Flasche 0,75l 23,90 €