

# Speisekarte

## Vorspeisen

Tom Kha Gai Suppe - vegetarisch ... wir haben Euch ein Süppchen gekocht.	9,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege in Pistazie und karamellisiert, mit Rauke, Granatapfel und Cipolle Borettane, Pesto	14,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Chili	15,90 €
„fatty tuna“ Sesamthunfisch Sesam-Ahornpfeffer-Mantel, auf Wakame-Salat, Ananas-Chili-Relish, Wasabi und einem Soja-Topping	16,90 €
Oktopus ´alla Gallega´ mit Drilling-Scheiben, Piemento 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 Focaccia auf Rauke, Tomaten, eingelegte halbgetrockneten Tomaten, Olivenöl, Pinienkerne, Parmesan	12,90 €

## Salat und Bowl

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

## Fischgerichte

<b>Thunfischsteak im Sesam-Ahornpfeffer-Mantel</b> - roh im Kern - kalt	29,90 €
mit einem kalten Beluga-Linsen-Salat, Soja-Topping, Wasabi, Ananas-Chili-Relish, eingelegtem Ingwer und Wakame	
<b>Mittelstück vom Kabeljaufilet</b>	26,90 €
auf der Haut gebraten, mit einem Steinpilz-Risotto und einer Tomaten-Pinienkern-Butter	
<b>Norweger Lachsfilet</b>	26,90 €
mit Aprikosen-Sesam-Minz-Crumble, Erbsen-Kartoffelstampf, geröstete Blumenkohl-Röschen	
<b>Fischeintopf mediterran</b>	26,90 €
Kabeljau, Lachs und Meeresfrüchte in einem herzhaften und tomatisierten Fond, geröstetes Brot	

## Fleischgerichte

<b>Schweinebäckchen vom Duroc-Apfelschwein</b>	24,90 €
aus dem Fläming, gepökelt und im eigenen Saft gegart, Erbsen-Kartoffelstampf, geröstete Blumenkohl-Röschen, Portweinjus	
<b>Brust von der märkischen Maispoularde</b>	24,90 €
auf einem Steinpilzrisotto und Portweinjus	
<b>Beef Sashimi</b>	32,90 €
scharf und rare angebratenes Rinderfilet, auf Salatbett, Röstzwiebeln #asiatisch	
<b>Thai-Ente ´Sous Vide´</b>	28,90 €
französische Barbarie Entenbrust auf der Haut gebraten, mit einem grünen Thai-Curry, Gemüse-Couscous, geröstete Papaya	
<b>Rinderfilet 220 g</b>	35,90 €
Wahlweise mit Kartoffelchips / Ofenkartoffel mit Sour Cream oder `low carb´ Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterbutter oder Portweinjus, Mini-Ceasar-Salad	
<b>„Land und Meer“ im Weltenbummler</b>	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 Bolognese	16,90 €
klassisch mit Rinderhackfleisch, Wurzelgemüse und Parmesan	
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 gerösteten Blumenkohl-Röschen und Kartoffelstampf	
Chicken and Chips	10,90 €
Hähnchen mit Kartoffelchips, Ketchup und Majo	
Calamarata Bolognese	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	
...Eiszeit im Weltenbummler	7,50 €
Papaya und frozen Erdbeer-Joghurt ´homemade´ auf Buttercrumble	
Tiramisu	7,90 €
einfach „bella Italia“	

*Guten Appetit*