

unser kleiner Länder **Tanz**

kommt mit uns auf kulinarische Weltreise.

mexikanische Fish Tacos

Arriba Muchachos und Muchachas! Los geht's mit **Mexico**.

Hier gibt's leckere **Fish Tacos** mit **Kabeljau** in knusprigem **Panko**, frischem **Pico de Gallo** - eine „Salsa“ aus **Tomate**, **Zwiebeln** und **Limette** & **Paprika-Mayo** - Alles eingepackt in unsrem **homemade** Kartoffel Tortilla.

Als Side dazu: eine bunte **Mini-Bowl** mit **Salaten**, **Karotte**, **Gurke**, **Maiskölbchen**, **Orange** und cremiger **Erbsen-Avocado Guacamole**.



18 €

thailändische „Tom Kha“ Suppe

Next Stop: **Thailand**.

Fruchtig-frisches **Zitronengras**, pikanter **Galgant**, würziger **Ingwer** und **Kokosmilch** sind die Zutaten für die cremige Kokossuppe. In die Suppe packen wir **schwarzen Reis**, **Kräuterseitlinge**, **Champignons**, **Frühlingszwiebel**, **Pak Choi**, **Koriander**, **Karotten** und on top – einen knusprigen **Wan Tan** gefüllt mit **Steinpilzen** & **Schwarzkohl**.



16 €

thailändisches Pad Thai

Und weils so schön ist, one more Night in Bangkok – mit dem ultimativen Streetfood **Pad Thai**.

Gebratene **Reisnudeln** in **süß-saurer & pikantes Fischsauce**. Mit dabei: buntes **Asiagemüse**, **Tofu**, **Ei**, und **Black Tiger Garnelen**. **Erdnüsse** als knuspriges Crunch-Topping oben drauf - ein sensationeller Mix.



17 €

israelische Pizza Salad Bowl

Die Reise geht weiter nach Israel.

es wird orient-astisch! – mit knusprigen **Falafeln**, cremigem **Hummus**, süßen **Medjool Datteln** und **Labneh-Frischkäse**. Dazu noch unglaublich frische **Salate**, **rote Zwiebeln**, **Gurken** und **bunte Tomaten** aus Marc's Garten, **Grapefruit & Orange**, **Granatapfel**, **Cashew Kerne** und das absolute Highlight – **Sternanis Dressing**.

so viele tolle Komponenten in einer Bowl!



17,5 €

japanische Gyoza gedämpfte Teigtaschen

It's Gyoza Time! Taucht ein in die Geschmackswellen Japans.

Diese kleinen **japanische Teigtaschen** füllen wir mit einer Mischung aus süßer **Orange, Ente, Frühlingszwiebeln** und **Champignons**. Dazu **Dashi-Steinpilz Brühe, Enoki Pilze, Karotten, Hoisin-Sauce** und einer loving Portion **Kimchi** für den feurigen Kick.

Wir lieben diese wilde Kombi.



17 €

Injera aus Äthiopien

Weg mit dem Besteck und ran an's Fladen!

Injera – das weiche **Fladenbrot aus Sauerteig** ist Besteck und Essen zugleich. Dazu gibt's leckeres **Linsen Curry** – das Misir Wot, **geschmorte Melanzane** und **glasierte Karotten**. Getoppt wird das Ganze von süßer **Mango, roten Zwiebeln, Ziegenkäse** und gerösteten **Erdnüssen**.

Würzig, aromatisch - ein Geschmacksfeuerwerk.



16 €

Kuku Paka aus Kenia

Wie wär's mit leckerem kenianischen **Tomaten-Kokos Curry?** Hier steht das „Kuku“ für „Hühnchen“, „Paka“ für „delicious“ und für die cremige Kokossauce.

Neben dem **Hühnchen** packen wir **Brokkoli, Paprika, Zuckerschote** **gebackene Kochbanane** und crunchy **Erdnüsse** in's Curry.

Dazu gibt's **Chapati-Fladenbrot** und **Basmati Reis**.



17,5 €

Bouillabaisse französische Fischsuppe

Bonjour, ihr Fischliebhaber, weiter geht's nach Marseille.

Die Stars in der schmackhaften **Fischsuppe** sind: ein **Filet** aus **Rotbarbe, Kabeljau, Oktopus** und **Cozze**. Mit dabei: **grüne Bohnen, Fenchel** und **Sellerie**.

Dazu gibt's französisches **Baguette**. C'est magnifique.



23 €

Texas Burger

Yeehaw, we're in Texas!

Man nehme ein knuspriges **Focaccia-Bun** und platziere darin:
Saftiges **Beef-Patty** vom „Millwolda- Black-Angus-Rind“ mit einer Portion geschmolzenem **Räucherkäse** obendrauf, köstliche **Bacon-Jam, Rucola, Knoblauchmayo, fermentierte rote Zwiebeln**, ein **Spiegelei** und der krönende Abschluss: milde „Hatch“ **Chilis**.
Dazu gibt's **Kartoffeldippers & Sauerrahm Dip**.

weil das Leben zu kurz ist für „weniger ist mehr“



19 €

Uruguay Roastbeef Pizza

unsrer Weltreise trägt uns weiter nach Uruguay, zur **Roastbeef Pizza**.

Was sie mitbringt?

Bestes **Roastbeef** aus Uruguay mit süßem **Aprikosen-Mango Chutney, Rucola** und krosse **Röstzwiebeln** obendrauf.



15 €

Marokko Pizza

Wir lieben die Kombi aus süßen **Datteln** und rauchiger **Pancetta**.
Für den Frischekick sorgt **Frischkäse** und verfeinert
wird das Ganze mit duftendem **Kaffee**.



13,8 €

Pizza Rose

Guess who's back?

Wieder **Zuhause** angekommen, gibt's Max's altbekannte **Pizza Rose**
mit **buntem Gemüse, Mascarpone**, krossem **Speck, Rucola**
und **süß-saurer Salsa**



13 €