



<u>Suppen</u>	EUR
Feine Geflügelbrühe mit Wurzelgemüse Eierflocken und frischen Kräutern	5,00
Tomatensuppe mit Basilikumsahne und geschmolzenen Mozzarellaperlen	5,00
Waldpilzsuppe mit frischem Kräuterschmand	6,00

Salate

kleine Salatvariation der Saison	6,00
große Salatvariation der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln	8,50
Caesar Salat mit gehobeltem Parmesankäse Cherrytomaten, Croûtons und Knoblauchdressing	8,50

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven	+ 3,00
Thunfisch	+ 3,50
feines Hähnchenbrustfilet im Sesammantel	+ 4,00
gebratenes Lachsfilet	+ 6,50

dazu bieten wir Ihnen eine Auswahl von verschiedenen Dressings:
Balsamicodressing, Joghurtdressing, Kräuter-Knoblauchdressing und Essig & Öl

Vorspeisen

Rindercarpaccio hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Dijon-Feigen-Senf mit frischem Rucola und Parmesan	9,50
Ziegenkäseröllchen im Speckmantel mit Aprikose Rucolasalat, Balsamicodressing, Cherrytomaten und Parmesan (auf Wunsch auch vegetarisch)	10,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Hauptgerichte</u>	EUR
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat	12,00
Pikante Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons, angeschmelzten Zwiebeln, Paprika und Risotto mit Wildreis	12,50
Hirschgulasch mit Waldpilzen Haselnuss-Spätzle und Preiselbeerbirne	13,50
Vegetarische Gemüsevariation mit Waldpilzragout, gegrillten mediterranem Gemüse auf Kartoffel-Lauch-Püree	14,50
Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzragout und Kartoffel-Lauch-Püree	14,50
Tranchen von der Hirschkeule an Portweinsauce Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	16,50
Enten- und Gänsebraten mit Honig-Orangensauce, Apfelrotkohl Grünkohl und Kartoffelkloß	18,00
Gänsebraten an einer winterlichen Festtagssauce mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß	19,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	20,00
<u>Fisch</u>	
Edellachsfilet gebraten auf frischem Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln	15,50



Pasta

EUR

Tagliatelle mit Streifen von der Hähnchenbrust
Paprika-ZucchiniGemüse in einer fruchtigen Tomatensauce 14,00

Schwarze Fettuccine mit Edellachs
frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln
in einer raffinierten Safransauce 14,50

Tagliatelle vegetarisch
in Zitronenbutter gebratene Pilze, frischer Petersilie
Thymian und Parmesan 13,50

Dessert

geeister Kaiserschmarrn auf Weichselkirschen
halbgefrorenes Parfait in Schichten
mit Rumrosinen und Mandelsplittern 5,00

Crème Brûlée
mit Marzipan gefüllter Pflaume „Amandie“ 6,00

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,50

Berliner Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,50

Käse

Käsevariation
Variation von Rohmilchkäse und Tête-de-Moine Röschen
mit Pumpernickel, frischen Trauben und Feigensenf 9,50

Eine Karte mit Allergenen - Kennzeichnung erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

✉ Palisadenstraße 48, 10243 Berlin ♦ Tischreservierung 030 - 42 80 42 42 ♦

www.umspannwerk-ost.de



Soups

EUR

Soup of Poultry with root vegetables and provencal herbs	5,00
Tomato Soup with fresh basil mousse and pearls of mozzarella	5,00
Mushroom soup with fresh herb cream	6,00

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables	6,00
Big variation of green salad and raw vegetables with fried croutons	8,50
Caesar Salad with Parmesan and Garlic dressing	8,50

Salad extras

Greek cheese and olives	+3,00
Tuna Fish	+3,50
Grilled Chicken Breast Filet in a sesame coat	+4,00
Roasted salmon fillet	+6.50

salad dressings:

Balsamic dressing, yoghurt dressing, herb dressing with garlic
or vinegar and oil

Starters and small appetizer

Goat cheese rolls wrapped in bacon with apricot on arugula with balsamic dressing cherry tomatoes and parmesan cheese	10,50
Carpaccio of Beef with Parmesan cheese and fig mustard	9,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Main dishes</u>	EUR
Breaded Cutlet of Pork with a warm potato bacon salad	12,00
Spicy slices of Pork Filet with fresh mushrooms, onions and peppers and risotto with wild rice	12,50
Venison goulash with mushrooms and "spaetzle"	13,50
Pork medallions with mushroom ragout and potato-leek puree	14,50
Vegetarian vegetable variation with ragout of mushrooms, grilled Mediterranean vegetables on potato-leek puree	14,50
Slices of venison leg on a port-sauce garnished with a pear filled with cranberry red cabbage with apple and potato dumplings	16,50
German Christmas feast roasted goose and duck, on green and red cabbage with apple and potato dumpling	18,00
Crispy Roast Goose on a wintry sauce, green and red cabbage with apple and potato dumpling	19,50
Rump Steak of Argentinean Beef with herb butter, on a pepper sauce and baked potato with sour cream	20,00
<u>Fish</u>	
fine fillets of grilled salmon on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes	15,50



Pasta

EUR

Tagliatelle with slices of fried chicken breast
with pepper-zucchini, spring onions and cherry tomato 14,00

Black Fettuccine with Salmon 14,50
fresh tomatoes and spring onions
in a saffron sauce

Tagliatelle vegetarian 13,50
with fresh mushrooms, parsley, thyme and Parmesan

Desserts

iced „Kaiserschmarrn“ 5,00
"speciality of Austria", parfait in delicate layers
with rum-soaked raisins and cherries

Crème Brûlée 6,00
with filled marzipan plum

Apple strudel 6,50
with vanilla ice and whipped cream

Berlin chocolate cake 6,50
with vanilla ice cream and whipped cream

Cheese

Variation of different cheese specialities 9,50
with fresh grapes and fig mustard

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB