



Mittagskarte *

Montags-Freitags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
vom 03.12. bis 07.12.2018

Montag, 03.12.2018

**gebratenes Putensteak mit grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Dienstag, 04.12.2018

**Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Mittwoch, 05.12.2018

**Paprikagulasch vom Rind
und Haselnuss- Spätzle**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Donnerstag, 06.12.2018

**Chili con Corne mit Mais
Kidneybohnen und Langkorn- Reis**

6,50 €

7,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Freitag, 07.12.2018

**Aufgrund einer Veranstaltung
ist das Restaurant heute geschlossen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!!!**

* Die Mittagsgerichte können Allergene enthalten,
bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Suppen

EUR

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

Pasta

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Hauptgerichte

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
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

Fisch

Edellachsfilet gebraten auf frischem Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln	15,50
--	-------

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Dessert

EUR

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

5,00

Crème Brûlée
mit Marzipan gefüllter Pflaume „Amandie“

6,00

Berliner Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,50

Eine Karte mit Allergenen - Kennzeichnung erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Soups

EUR

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

Pasta

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

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

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Main dishes

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

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

Fish

fine fillets of grilled salmon
on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes 15,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Desserts

EUR

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

5,00

Crème Brûlée
with filled marzipan plum

6,00

Berlin chocolate cake
with vanilla ice cream and whipped cream

6,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB