



Suppen

EUR

Kartoffelsuppe mit feinem Wurzelgemüse
mit Scheiben von der Wiener Wurst

4,50

Tomatensuppe mit Basilikumsahne
und geschmolzenen Mozzarellaperlen

5,00

Salate

kleine Salatvariation
der Saison

5,50

große Salatvariation
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln

8,50

Caesar Salat mit gehobeltem Parmesankäse
Cherrytomaten, Croûtons und Knoblauchdressing

9,00

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

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

www.umspannwerk-ost.de



Vorspeisen

EUR

Rindercarpaccio

9,50

hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Dijon-Feigen-Senf
mit frischem Rucola und Parmesan

Räucherlachsrisotto auf goldgelben Reibeküchlein

10,00

mit Feldsalat und Meerrettichschmand

Ziegenkäseröllchen im Speckmantel mit Aprikose

10,50

Rucolasalat, Balsamicodressing, Cherrytomaten und Parmesan

Burger

Hamburger „Umspannwerk Ost“

11,50

mit Pommes frites

saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, frische Tomaten, Salat
Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen

Double Cheeseburger „Umspannwerk Ost“

12,00

mit Pommes frites

saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, doppelt Käse, frische Tomaten, Salat
Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen

Pasta

Tagliatelle mit Streifen von der Hähnchenbrust

14,00

Paprika-Zucchini Gemüse in einer fruchtigen Tomatensauce

Schwarze Fettuccine mit Edellachs

14,50

frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln
in einer raffinierten Safransauce

Tagliatelle vegetarisch

13,50

in Zitronenbutter gebratene Pilze, frische Petersilie
Thymian und Parmesan

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Hauptgerichte

EUR

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat 12,50

Vegetarische Pfanne 12,50
mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola
und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)

Pikante Schweinefiletspitzen 13,00
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika
und Risotto mit Wildreis

Hirschgulasch mit Waldpilzen 13,50
Haselnuss-Spätzle und Preiselbeerbirne

Rinderroulade 14,00
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Schweinefiletmedaillons 14,50
mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree
getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon

Brust und Keule von der Bauernente 14,50
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Wildschweinkeule 15,00
in Speck geschwenktem Rosenkohl
feiner Wildjus und Semmelknödeln

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter 20,00
an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel

Fisch

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Dessert

EUR

geeister Kaiserschmarrn
halbgefrorenes Parfait in Schichten
mit Rumrosinen und Mandelsplittern

5,00

Crème Brûlée
mit Marzipan gefüllter Pflaume „Amandie“

5,50

Berliner Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,50

hausgemachte Crêpes
mit Marzipan-Frischkäsefüllung und Rosmarin-Zimtpflaume

7,00

Käse

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

10,50

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

Potato soup with fine root vegetables
with slices of Viennese sausage

4,50

Tomato Soup with fresh basil mousse
and pearls of mozzarella

5,00

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables

5,50

Big variation of green salad and raw vegetables
with fried croutons

8,50

Caesar Salad with Parmesan and Garlic dressing

9,00

Salad extras

Greek cheese and olives

+3,00

Tuna Fish

+3,50

Grilled Chicken Breast Filet in a sesame coat

+4,00

fried pike perch

+6.50

salad dressings:

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Starters and small appetizer

EUR

Carpaccio of Beef with Parmesan cheese
and fig mustard

9,50

small potato cake with smoked salmon
on corn salad and horseradish

10,00

Goat cheese rolls in bacon with apricot
rucola salad, balsamic dressing
cherry tomatoes and parmesan

10,50

Burger

Hamburger "Umspannwerk Ost"
with fries juicy grilled beef 200g, fresh tomatoes, lettuce,
Cucumber and homemade sauce in a bun

11,50

Double cheeseburger "Umspannwerk Ost"
with fries juicy grilled beef 200g, double cheese, fresh tomatoes,
lettuce, Cucumber and homemade sauce in a bun

12,00

Pasta

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

14,00

Black fettuccine with salmon
fresh tomatoes, spring onions
in a saffron sauce

14,50

Tagliatelle vegetarian
Mushrooms fried in lemon butter, fresh parsley
Thyme and Parmesan

13.50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Main dishes

EUR

Breaded Cutlet of Pork
with a warm potato bacon salad 12,50

Vegetarian pan 12,50
with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula
and fried potato cubes

Spicy slices of Pork Filet 13,00
with fresh mushrooms, onions and peppers
and risotto with wild rice

Pork medallions 14.50
with wild mushrooms, mashed potatoes
topped with parmesan and crunchy bacon

Venison goulash 13,50
with mushrooms and "spaetzle"

Beef roulade 14,00
with potato dumplings and apple red cabbage

Breast and leg of duck 14,50
with red cabbage and potato dumplings

Wild boar 15,00
with bacon brussels sprouts and dumplings

Rump Steak of Argentinian Beef 20,00
with herb butter, on a pepper sauce
and baked potato with sour cream

Fish

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Desserts

EUR

iced „Kaiserschmarrn“ "speciality of Austria", parfait in delicate layers with rum-soaked raisins	5,00
Crème Brûlée with filled marzipan plum	5,50
Berlin chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	6,50
Homemade crêpes with marzipan -cheese filling and rosemary cinnamon plum	7,00

Cheese

Variation of different cheese specialities with fresh grapes and fig mustard	10,50
---	-------

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB