



Spargel

EUR

Suppe

Spargelcremesuppe
mit Schinkencroutons und Schnittlauchröllchen 5,00

Vorspeise

Spargel paniert 7,50
an frischem Feldsalat und hausgemachter Remouladensauce

Salat von grünem und weißem Spargel 9,50
mit frischen Erdbeeren, Basilikum und Feldsalat

Hauptgerichte

Frischer Spargel mit Semmelbutter
oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln 14,00

+ mit Schwarzwälder Schinken 16,00

+ mit Schweineschnitzel „Wiener Art“ 19,00

+ mit Schweinemedallions 20,50

+ mit Zanderfilet auf der Haut gebraten 22,00

+ mit argentinischem Rumpsteak und Kräuterbutter 26,00

extra Portion 250 Gramm frischer Spargel 8,00

Dessert

Orangen-Karamell-Spargel 6,50
mit Mangoragout und Vanilleeis im Krokantmantel

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Suppen

EUR

Spargelcremesuppe
mit Schinkencroutons und Schnittlauchröllchen

5,00

Tomatensuppe mit Basilikumsahne
und geschmolzenen Mozzarellaperlen

5,00

Salate

kleine Salatvariation
der Saison

6,00

große Salatvariation
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln

9,00

Salat von grünem und weißem Spargel
mit frischen Erdbeeren, Basilikum und Feldsalat

9,50

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven

+ 3,00

Thunfisch

+ 3,50

feines Hähnchenbrustfilet im Sesammantel

+ 4,00

gebratenes Zanderfilet

+ 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

Garnelen in Knoblauchbutter gebraten
dazu Aioli- Dip und Brotsalat mit Balsamico mariniert

9,50

Salat der Saison mit Ziegenfrischkäse
Avocado und Orangenfilets mit gerösteten Pinienkernen

11,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Burger</u>	EUR
Hamburger „Umspannwerk Ost“ mit Pommes frites saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, frische Tomaten, Salat Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen	12,00
Double Cheeseburger „Umspannwerk Ost“ mit Pommes frites saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, doppelt Käse, frische Tomaten, Salat Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen	12,50
<u>Hauptgerichte</u>	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat	12,50
Vegetarische Pfanne mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)	12,50
Pikante Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Risotto mit Wildreis	13,00
Roastbeef rosa (kalt aufgeschnitten) mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln von der jungen Knolle	13,00
Schweinefiletmedaillons mit Spitzkohl und Rosmarin -Kartoffeln	14,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	20,00
<u>Fisch</u>	
gebratenes Zanderfilet mit karamellisierten Karotten und Petersilien - Kartoffelpüree	15,50



Pasta

EUR

Vegetarische Tagliatelle in einer Ziegenfrischkäse Sauce
mit grünem Spargel, Erdbeeren und Basilikum 13,50

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen
mit frischen Parmesan, Bärlauchpesto und Kirschtomaten 14,50

Tagliatelle mit Streifen von der Hähnchenbrust
mit weißem und grünem Spargel, in Weißwein-Parmesanbutter 14,50

Dessert

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

Crème Brûlée
mit Marzipan gefüllter Pflaume „Amandie“ 5,50

Vanilleeisbecher
mit marinierten Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleeis
und Schlagsahne 6,50

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



Asparagus

EUR

Soup

Asparagus Cream Soup
with ham croutons and chives 5,00

small appetizer

asparagus breaded
on corn salad and remoulade sauce 7,50

Salad of green and white asparagus
with fresh strawberries, basil and salad 9,50

Main dishes

fresh asparagus with melted butter or hollandaise sauce
and potatoes 14,00

- with black forest ham 16,00

- with pork escalope "Viennese style" 19,00

- with pork medallions 20,50

- with pike-perch fillet 22,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



- with rump steak and herb butter	26,00
Extra portion of 250 g fresh asparagus	8,00

Desserts

Orange caramel asparagus with vanilla ice cream in a brittle coat and mango ragout	6,50
---------------------------------------------------------------------------------------	------

Soups

EUR

Asparagus Cream Soup with ham croutons and chives	5,00
------------------------------------------------------	------

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
------------------------------------------------------------------------	------

Salad of green and white asparagus with fresh strawberries, basil and salad	9,50
--------------------------------------------------------------------------------	------

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:

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



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

Starters and small appetizer

EUR

Carpaccio of Beef with Parmesan cheese
and fig mustard

9,50

Fried prawns in garlic butter
with garlic dip and bread salad

9,50

Seasonal salad with goat cream cheese
avocado and orange fillets, roasted pine nuts

11,50

Burger

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

12,00

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

12,50

Pasta

Vegetarian tagliatelle in a goat cheese sauce
with green asparagus, strawberries and basil

13,50

Tagliatelle with fried prawns

14,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



with fresh Parmesan, wild garlic pesto and cherry tomatoes

Tagliatelle with strips of chicken breast 14,50
with white and green asparagus, fresh herbs
and white wine parmesan butter

Main dishes

EUR

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

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

Roast beef roasted 13,00
with homemade remoulade sauce
and fried potatoes

Pork medallions with creamed cabbage 14,50
and rosemary potatoes

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

Fish

fried pike perch 15,50
with caramelized carrots and
mashed potatoes with fresh herbs

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

Ice cream
marinated strawberries with 2 scoops of vanilla ice cream
and whipped cream 6,50

Cheese

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

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

www.umspannwerk-ost.de



DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB