



Mittagskarte *

Montags-Freitags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
vom 09.09.2019 bis 13.09.2019

Montag, 09.09.2019

**Cordon bleu vom Schwein
mit Buttererbsen und Salzkartoffeln**

6,50 €

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

Dienstag, 10.09.2019

**halbes Grillhähnchen
mit Pommes frites und Krautsalat**

6,50 €

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

Mittwoch, 11.09.2019

**Pasta Penne a la Carbonara
mit frischem Rucolasalat**

6,50 €

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

Donnerstag, 12.09.2019

**Rindergulasch mit Waldpilzen
und Butterspätzle**

6,50 €

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

Freitag, 13.09.2019

**gebratenes Kabeljaufilet
mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln**

6,50 €

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

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Suppen

EUR

Kürbis-Currysüppchen
mit Kürbiskernöl und Kokosmilch 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

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven + 3,00

Thunfisch in Öl + 3,50

feines Hähnchenbrustfilet im Sesammantel + 4,00

gebratenes Lachsfilet + 7,00

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

Pasta

Fettuccine mit Kürbis und gebratener Hähnchenbrust
Kräuterseitlingen, Chili und eine leichte Sauce 14,50

Schwarze Fettuccine mit Edellachs
frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln
in einer raffinierten Safransauce 15,00

Tagliatelle vegetarisch 14,00
in Zitronenbutter gebratene Pilze, frische Petersilie
Thymian und Parmesan

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Hauptgerichte

EUR

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat	13,00
Vegetarische Pfanne mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)	13,00
Pikante Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Risotto mit Wildreis	13,00
Hirschgulasch mit Waldpilzen Haselnuss-Spätzle und Preiselbeerbirne	14,00
Rinderroulade mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	14,50
Schweinefiletmedaillons mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon	14,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	20,50

Fisch

Edellachsfilet gebraten mit karamellisierten Karotten und Bärlauch- Kartoffelpüree	15,50
---	-------

Dessert

geeister Kaiserschmarrn halbgefrorenes Parfait in Schichten mit Rumrosinen und Mandelsplittern	5,50
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

Pumpkin curry soup
with pumpkin oil and coconut milk 5,00

Tomato Soup with fresh basil mousse
and pearls of mozzarella 5,00

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables 6,00

Big variation of green salad and raw vegetables
with fried croutons 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 salmon +7,00

salad dressings:

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

Pasta

Fettuccine with pumpkin and roasted chicken breast 14,50
Herb mushrooms in a light sauce with chili

Black fettuccine with salmon 15,00
fresh tomatoes, spring onions in a saffron sauce

Tagliatelle vegetarian 14,00
Mushrooms fried in lemon butter, fresh parsley
Thyme and Parmesan

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Main dishes

EUR

Breaded Cutlet of Pork with a warm potato bacon salad	13,00
Vegetarian pan with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula and fried potato cubes	13,00
Spicy slices of Pork Filet with fresh mushrooms, onions and peppers and risotto with wild rice	13,00
Venison goulash with mushrooms and "spaetzle"	14,00
Beef roulade with potato dumplings and apple red cabbage	14,50
Pork medallions with wild mushrooms, mashed potatoes topped with parmesan and crunchy bacon	14,50
Rump Steak of Argentinian Beef with herb butter, on a pepper sauce and baked potato with sour cream	20,50

Fish

fine fillets of grilled salmon with caramelized carrots and mashed potatoes with fresh herbs	15,50
---	-------

Desserts

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB