



Suppen

EUR

Tomatensuppe mit Basilikumsahne
und geschmolzenen Mozzarellaperlen 5,00

Kartoffelsuppe mit feinem Wurzelgemüse
mit Scheiben von der Wiener Wurst 5,00

Salate

kleine Salatvariation
der Saison 6,50

große Salatvariation
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln 10,00

Caesar Salat mit gehobeltem Parmesankäse
Cherrytomaten, Croûtons und Knoblauchdressing 9,50

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven + 3,50

Thunfisch in Öl + 4,50

feines Hähnchenbrustfilet im Sesammantel + 5,00

gebratenes Lachsfilet + 8,00

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	10,00
hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Dijon-Feigen-Senf mit frischem Rucola und Parmesan	
Räucherlachsroschen auf goldgelben Reibeküchlein	11,00
mit Feldsalat und Meerrettichschmand	
Ziegenkäseröllchen im Speckmantel mit Aprikose	11,50
Rucolasalat, Balsamicodressing, Cherrytomaten und Parmesan (auf Wunsch auch vegetarisch)	

Burger

Hamburger „Umspannwerk Ost“	12,00
mit Pommes frites saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, frische Tomaten, Salat Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen	
Double Cheeseburger „Umspannwerk Ost“	12,50
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	14,50
Paprika-ZucchiniGemüse in einer fruchtigen Tomatensauce	
Schwarze Fettuccine mit Edellachs	15,50
frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln in einer raffinierten Safransauce	
Tagliatelle vegetarisch	14,00
in Zitronenbutter gebratene Pilze, frischer Petersilie Thymian und Parmesan	

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Hauptgerichte

EUR

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat 13,00

Vegetarische Pfanne 13,00
mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola
und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)

Pikante Schweinefiletspitzen 13,50
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika
und Risotto mit Wildreis

Hirschgulasch mit Waldpilzen 14,50
Haselnuss-Spätzle und Preiselbeerbirne

Rinderroulade 15,00
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Schweinefiletmedaillons 15,00
mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree
getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon

Brust und Keule von der Bauernente 15,50
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Wildschweinkeule 16,00
in Speck geschwenktem Rosenkohl
feiner Wildjus und Semmelknödeln

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter 21,00
an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel

Fisch

Edellachsfilet gebraten 15,50
auf Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Dessert

EUR

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

Vanilleeisbecher
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Schlagsahne

6,50

Käse

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

11,00

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

Tomato Soup with fresh basil mousse
and pearls of mozzarella

5,00

Potato soup with fine root vegetables
with slices of Viennese sausage

5,00

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables

6,50

Big variation of green salad and raw vegetables
with fried croutons

10,00

Caesar Salad with Parmesan and Garlic dressing

9,50

Salad extras

Greek cheese and olives

+3,50

Tuna Fish

+4,50

Grilled Chicken Breast Filet in a sesame coat

+5,00

fried salmon

+8,00

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

10,00

small potato cake with smoked salmon
on corn salad and horseradish

11,00

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

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

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

14,50

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

15,00

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

14,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Main dishes

EUR

Breaded Cutlet of Pork
with a warm potato bacon salad 13,00

Vegetarian pan 13,00
with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula
and fried potato cubes

Spicy slices of Pork Filet 13,50
with fresh mushrooms, onions and peppers
and risotto with wild rice

Venison goulash 14,50
with mushrooms and "spaetzle"

Beef roulade 15,00
with potato dumplings and apple red cabbage

Pork medallions 15,00
with wild mushrooms, mashed potatoes
topped with parmesan and crunchy bacon

Breast and leg of duck 15,50
with red cabbage and potato dumplings

Wild boar 16,00
with bacon brussels sprouts and dumplings

Rump Steak of Argentinian Beef 21,00
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	5,50
Crème Brûlée with filled marzipan plum	6,00
Berlin chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	6,50
Ice cream two balls vanilla ice, hot cherries and whipped cream	6,50

Cheese

Variation of different cheese specialities with fresh grapes and fig mustard	11,00
---	-------

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB