



Mittagskarte *

Montags-Freitags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
vom 14.09.2020 bis 18.09.2020

Montag, 14.09.2020

**hausgemachter Kräuterquark mit Salzkartoffeln
Leinöl und frischem Tomatensalat**

6,50 €

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

Dienstag, 15.09.2020

**geschnetzeltes von der Pute
mit Champignons und Mandelreis**

6,50 €

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

Mittwoch, 16.09.2020

**kleine Schweinshaxe mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln**

6,50 €

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

Donnerstag, 17.09.2020

**Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt
und Kartoffelpüree**

6,50 €

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

Freitag, 18.09.2020

**gebratenes Zanderfilet mit Ratatouille Gemüse
und Kartoffelrösti**

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 Basilikumpesto
und geschmolzenen Mozzarellaperlen 5,00

Salate

kleine Salatvariation
der Saison 6,50

große Salatvariation
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln 10,00

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven + 3,50

Thunfisch in Öl + 4,50

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

Salatvariation

große Salatvariation mit gebratenen Streifen
vom Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons
und gerösteten Sesam 14,50

große Salatvariation mit gebratenen Lachswürfeln
geschmorten Zwiebeln, frischen Kräutern
und einem Spritzer Zitrone 14,50

große Salatvariation mit lauwarmen mediterranen Gemüse
gerösteten Kürbiskernen und Ziegenkäse-Taler 13,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Vorspeisen

EUR

Feldsalat mit Preiselbeer- Vinaigrette
und gebackenen Camembert an Portweinbirne 8,50

Rindercarpaccio 10,00
hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Dijon-Feigen-Senf
mit frischem Rucola und Parmesan

Pasta

Tagliatelle mit saftigen Lachswürfeln 15,50
frischem Spinat, Kirschtomaten und Weißweinsauce

Tagliatelle mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet 14,50
frischen Champignons, Weißwein und Zitronenrahm

Tagliatelle mit gebratenem mediterranen Gemüse 14,00
fruchtige Tomatensauce, Thymian, Parmesan, Petersilie und Rucola

Hauptgerichte

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

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

Vegetarische Spätzlepfanne mit Gemüse 13,50
Frühlingslauch und mildem Käse gratiniert

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

Spätzlepfanne mit Schweinefiletspitzen 14,00
gebratener Paprika, Champignons und roten Zwiebeln
mit mildem Käse gratiniert

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Hauptgerichte

EUR

Hähnchenbrustfilet in Kräutern gebraten mit Zucchini-Tomatengemüse, Hirtenkäsewürfel und Kartoffel- Lauchpüree	14,50
Schweinefiletmedaillons mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon	15,00
Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	15,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	21,00

Fisch

gebratenes norwegisches Lachsfilet mit karamellisieren Karotten und Kartoffel- Lauchpüree	15,50
gebratenes norwegisches Lachsfilet mit Zucchini-Tomatengemüse, Hirtenkäsewürfeln und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	16,00

Dessert

geeister Kaiserschmarrn halbgefrorenes Parfait in Schichten mit Rumrosinen und Mandelsplittern	5,50
Berliner Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,50
Windbeutel gefüllt mit gesalzenen Karamelleis und Honigschmand	6,50
Vanilleeisbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit warmen Kirschen und Schlagsahne	6,50

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

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

Tomato Soup with fresh basil pesto
and pearls of mozzarella 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

Salad extras

Greek cheese and olives +3,50

Tuna Fish +4,50

salad dressings:

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

Salad variation

Salad variation with fried strips
from chicken breast fillet, fresh mushrooms
and toasted sesame 14,50

Salad variation with fried salmon cubes
braised onions, fresh herbs
and a dash of lemon 14,50

Salad variation with lukewarm Mediterranean vegetables
roasted pumpkin seeds and goat cheese 13,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Starters and small appetizer

EUR

Corn salad with cranberry vinaigrette
and baked camembert on port pear

8,50

Carpaccio of Beef
with fig mustard, fresh arugula and parmesan

10,00

Pasta

Tagliatelle with salmon cubes
fresh spinach, cherry tomatoes and white wine sauce

15,50

Tagliatelle with strips of chicken breast fillet
fresh mushrooms, white wine and lemon cream

14,50

Tagliatelle with fried Mediterranean vegetables
fruity tomato sauce, with fresh thyme, parmesan,
parsley and arugula

14,00

Main dishes

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

Vegetarian spaetzle with vegetables
Spring onions and mild cheese gratin

13,50

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

13,50

Spaetzle with pork fillet tips
roasted peppers, mushrooms and red onions
gratinated with mild cheese

14,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Main dishes</u>	EUR
Chicken breast fillet fried in herbs with zucchini and tomato vegetables, cubes of shepherd's cheese and mashed potatoes	14,50
Pork medallions with wild mushrooms, mashed potatoes topped with parmesan and crunchy bacon	15,00
Beef roast sour with red cabbage and potato dumplings	15,50
Argentinian rump steak with herb butter on a pepper sauce and baked potato with sour cream	21,00
 <u>Fish</u>	
fine fillets of grilled salmon with caramelized carrots and mashed potatoes and leek	15,50
fine fillets of grilled salmon with zucchini and tomato vegetables and baked potato filled with sour cream	16,00
 <u>Desserts</u>	
iced „Kaiserschmarrn“ "speciality of Austria", parfait in delicate layers with rum-soaked raisins	5,50
Berlin chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	6,50
Cream puffs filled with salted caramel ice cream and honey cream	6,50
Ice cream two balls vanilla ice, hot cherries and whipped cream	6,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB