



Mittagskarte *

Montags-Freitags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
vom 22.11.2021 bis 26.11.2021

Montag, 22.11.2021

**Gyros vom Schwein
mit Zaziki und Butterreis**

7,50 €

8,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Dienstag, 23.11.2021

**Hähnchenkeule mit Honig glasiert
dazu Brokkoli und Salzkartoffeln**

7,50 €

8,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Mittwoch, 24.11.2021

**Cordon Bleu vom Schwein
mit Buttermöhrrchen und Kartoffelpüree**

7,50 €

8,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Donnerstag, 25.11.2021

**Kasslernackensteak
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln**

7,50 €

8,50 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Freitag, 26.11.2021

**Forelle "Müllerin Art"
mit frischem Gurkensalat und Petersilienkartoffeln**

7,50 €

8,50 € 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

Tomatensuppe mit Basilikumpesto
und geschmolzenen Mozzarellaperlen 5,00

Waldpilzsuppe
mit frischem Kräuterschmand 6,00

Salate

kleine Salatvariation
der Saison 6,50

große Salatvariation
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln 10,00

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

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

Pasta

Vegetarische Pasta mit gebratenem mediterranem Gemüse
fruchtiger Tomatensauce, Thymian, Parmesan, Petersilie und Rucola 14,50

Bandnudeln mit Streifen von der Hähnchenbrust
Waldpilzen in einer Rahmsauce mit Thymian und Zitrone verfeinert 15,50

Fettuccine mit saftigen Lachswürfeln
frischen Tomaten und Frühlingszwiebeln
in einer Safran- Rahmsauce 16,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

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

www.umspannwerk-ost.de



Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat	13,50
Pikante Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons, angeschmelzten Zwiebeln, Paprika und Risotto mit Wildreis	14,00
Hirschgulasch mit Waldpilzen Butter-Spätzle und Preiselbeerbirne	15,50
Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzragout und Kartoffel-Lauch-Püree	16,00
Vegetarische Gemüsevariation mit Waldpilzragout, gegrillten mediterranem Gemüse auf Kartoffel-Lauch-Püree	16,00
Entenkeule und Gänsebrust mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß	20,50
Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß	23,00
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	23,00

Fisch

Norwegischer Fjordlachs gebraten auf Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln	17,50
--	-------

Dessert

geeister Kaiserschmarrn auf Weichselkirschen halbgefrorenes Parfait in Schichten mit Rumrosinen und Mandelsplittern	6,00
Crème Brûlée mit frischen Früchten	6,00
Berliner Schokoladenkuchen mit Vanilleeis 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

Tomato Soup with fresh basil pesto
and pearls of mozzarella

5,00

Mushroom soup
with fresh herb cream

6,00

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 variation with lukewarm mediterranean vegetables
roasted pumpkin seeds and goat cheese

13,50

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

Pasta

Vegetarian pasta with fried mediterranean vegetables
fruity tomato sauce, thyme, parmesan, parsley and rocket

14,50

Tagliatelle with strips of chicken breast
forest mushrooms in a cream sauce with thyme and lemon

15,50

Fettuccine with juicy salmon cubes
fresh tomatoes and green onions
in a saffron cream sauce

16,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Main dishe

Breaded Cutlet of Pork with a warm potato bacon salad	13,50
Spicy slices of Pork Filet with fresh mushrooms, onions and peppers and risotto with wild rice	14,00
Venison goulash with mushrooms and "spaetzle"	15,50
Pork medallions with mushroom ragout and potato-leek puree	16,00
Vegetarian vegetable variation with ragout of mushrooms, grilled Mediterranean vegetables on potato-leek puree	16,00
German Christmas feast roasted goose and duck, on green and red cabbage with apple and potato dumpling	20,50
Crispy Roast Goose green and red cabbage with apple and potato dumpling	23,00
Rump Steak of Argentinean Beef with herb butter, on a pepper sauce and baked potato with sour cream	23,00

Fish

Norwegian fjord salmon on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes	17,50
--	-------

Desserts

iced „Kaiserschmarrn“ "speciality of Austria", parfait in delicate layers with rum-soaked raisins and cherries	6,00
Crème Brûlée garnished with fresh fruits	6,00
Berlin chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	6,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB