



## 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

## Vorspeisen

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

Ziegenkäseröllchen mit Pflaume im Speckmantel 11,50  
Rucolasalat, Balsamicodressing, Cherrytomaten und Parmesan  
(auf Wunsch auch vegetarisch)

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



## Hauptgerichte

Vegetarische Semmelknödel mit Pilz- Rahm- Sauce und Röstzwiebelringen	13,00
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
Tranchen von der Hirschkeule an Portweinsauce, Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl dazu Kartoffelkloß	19,50
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

EUR

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

## 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

## 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

## Starters and small appetizer

Carpaccio of Beef with Parmesan cheese  
and fig mustard 10,00

Goat cheese rolls with plum wrapped in bacon  
rocket- salad with balsamic dressing  
cherry tomatoes and parmesan cheese 11,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



## Main dishe

Vegetarian dumpling with mushroom cream and roasted onions	13,00
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
Slices of the leg of venison with port wine sauce, cranberry pear and apple red cabbage and potato dumpling	19,50
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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



## **Fish**

EUR

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

## **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

## **Desserts**

iced „Kaiserschmarrn“ 6,00  
"speciality of Austria", parfait in delicate layers  
with rum-soaked raisins and cherries

Crème Brûlée 6,00  
garnished with fresh fruits

Berlin chocolate cake 6,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB