



Mittagskarte *

Montags-Freitags von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
vom 17.01.2022 bis 21.01.2022

Montag, 17.01.2022

**Hähnchenbrustfilet
mit Speckbohnen und Salzkartoffeln**

7,50 €

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

Dienstag, 18.01.2022

**Thüringer Bratwurst
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln**

7,50 €

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

Mittwoch, 19.01.2022

**halbes Grillhähnchen
mit Krautsalat, Pommes frites und Knoblauchdip**

7,50 €

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

Donnerstag, 20.01.2022

**würziger Hackbraten
mit Buttermöhren und Kartoffelstampf**

7,50 €

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

Freitag, 21.01.2022

**Seelachsfilet mit Kräuterkruste
Brokkoli, Dillsauce und Langkornreis**

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 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

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

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

Fettuccine mit saftigen Lachswürfeln
frischen Tomaten, Zwiebeln und Spinat
in einer Weißwein- Kräuter- Rahmsauce 16,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Hauptgerichte</u>	EUR
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat	13,50
Vegetarische Pfanne mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)	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
Sauerbraten zart geschmort mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	15,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	23,00
<u>Fisch</u>	
Norwegischer Fjordlachs gebraten auf Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln	17,50
<u>Dessert</u>	
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

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

Noodles vegetarian with fried mediterranean vegetables
fruity tomato sauce, with fresh thyme, parmesan
parsley and arugula

14,50

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

15,50

Fettuccine with salmon cubes
fresh tomatoes, onions, spinach
in a white wine herb sauce

16,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Main dishe</u>	EUR
Breaded Cutlet of Pork with a warm potato bacon salad	13,50
Vegetarian pan with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula and fried potato cubes	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
Marinated pot roast (Sauerbraten) with apple red cabbage and potato dumplings	15,50
Pork medallions with mushroom ragout and potato-leek puree	16,00
Rump Steak of Argentinean Beef with herb butter, on a pepper sauce and baked potato with sour cream	23,00
<u>Fish</u>	
Norwegian fjord salmon on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes	17,50
<u>Desserts</u>	
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