



Suppe

EUR

Tomatensuppe mit Basilikumpesto
und geschmolzenen Mozzarellaperlen

6,00

Salate

kleine Salatvariation
der Saison

7,00

große Salatvariation
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln

11,00

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven

+ 4,00

Thunfisch in Öl

+ 5,00

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 gebratenem Zander
geschmorten Zwiebeln, frischen Kräutern
und einem Spritzer Zitrone

16,50

große Salatvariation mit lauwarmen mediterranen Gemüse
gerösteten Kürbiskernen und Ziegen- Frischkäse

13,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Vorspeisen

EUR

Rindercarpaccio

11,00

hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Dijon-Feigen-Senf
mit frischem Rucola und Parmesan

Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Backpflaume und Birnen- Chili- Chutney

12,50

Rucolasalat, Balsamicodressing, Cherrytomaten und Parmesan
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Burger

Hamburger „Umspannwerk Ost“

13,00

mit Pommes frites
saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, frische Tomaten, Salat
Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen

Double Cheeseburger „Umspannwerk Ost“

14,00

mit Pommes frites
saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, doppelt Käse, frische Tomaten, Salat
Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen

Pasta

Tagliatelle mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet

16,50

frischen Champignons, Weißwein, Parmesan und Zitronenrahm

Vegetarische Pasta mit gebratenem mediterranem Gemüse

15,00

fruchtige Tomatensauce, Thymian, Parmesan, Petersilie und Rucola

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Hauptgerichte</u>	EUR
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat	14,00
Vegetarische Pfanne mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)	14,00
Vegetarische Spätzlepfanne mit Gemüse Thymian, Zitrone, Frühlingslauch und mildem Käse gratiniert	14,00
Spätzlepfanne mit Schweinefiletspitzen gebratener Paprika, Champignons, roten Zwiebeln mit mildem Käse gratiniert	14,50
Pikante Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Risotto mit Wildreis	14,50
Hähnchenbrustfilet in Kräutern gebraten mit Zucchini-Tomatengemüse, Hirtenkäsewürfel und Risotto mit Wildreis	15,50
Hirschgulasch mit Waldpilzen Butter-Spätzle und Preiselbeerbirne	15,50
Schweinefiletmedaillons mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon	16,00
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	25,00
<u>Fisch</u>	
gebratenes Zanderfilet mit karamellisierten Karotten und Petersilien - Kartoffelpüree	17,50



Dessert

EUR

geeister Kaiserschmarrn
halbgefrorenes Parfait in Schichten
mit Rumrosinen und Mandelsplittern

6,00

Crème Brûlée
garniert mit frischen Früchten

6,50

Tartufo
halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis
bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstücken
dazu Weichselkirschen und Schokosplitter

6,50

Vanilleeisbecher
mit marinierten Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleeis
und Schlagsahne

7,00

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 pesto
and pearls of mozzarella

6,00

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables

7,00

Big variation of green salad and raw vegetables
with fried croutons

11,00

Salad extras

Greek cheese and olives

+4,00

Tuna Fish

+5,00

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 pike perch
braised onions, fresh herbs
and a dash of lemon

16,50

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

13,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Starters and small appetizer EUR

Carpaccio of Beef with Parmesan cheese
and fig mustard 11,00

Goat cheese rolls in bacon with prunes
and pear and chili chutney 12,50

Burger

Hamburger "Umspannwerk Ost" 13,00
with fries juicy grilled beef 200g, fresh tomatoes, lettuce,
Cucumber and homemade sauce in a bun

Double cheeseburger "Umspannwerk Ost" 14,00
with fries juicy grilled beef 200g, double cheese, fresh tomatoes,
lettuce, Cucumber and homemade sauce in a bun

Pasta

Tagliatelle with strips of chicken breast fillet 16,50
fresh mushrooms, white wine and lemon cream

Vegetarian Pasta with fried Mediterranean vegetables 15,00
fruity tomato sauce, with fresh thyme, parmesan
parsley and arugula



<u>Main dishes</u>	EUR
Breaded Cutlet of Pork with a warm potato bacon salad	14,00
Vegetarian pan with fresh bell pepper, aubergine, zucchini, herder's cheese, rocket and fried potato cubes (vegan on request)	14,00
Vegetarian spaetzle with vegetables Spring onions, with fresh thyme and mild cheese gratin	14,00
Spaetzle with pork fillet tips roasted peppers, mushrooms and red onions gratinated with mild cheese	14,50
Spicy slices of Pork Filet with fresh mushrooms, onions and peppers and risotto with wild rice	14,50
Venison goulash with mushrooms and "spaetzle"	15,50
Chicken breast fillet fried in herbs with zucchini and tomato vegetables, cubes of shepherd's cheese and risotto with wild rice	15,50
Pork medallions with wild mushrooms, mashed potatoes topped with parmesan and crunchy bacon	16,00
Argentinian rump steak with herb butter on a pepper sauce and baked potato with sour cream	25,00
<u>Fish</u>	
fried pike perch with caramelized carrots and mashed potatoes with fresh herbs	17,50



Desserts

EUR

iced „Kaiserschmarrn“

6,00

“speciality of Austria”, parfait in delicate layers
with rum-soaked raisins

Crème Brûlée

6,50

garnished with fresh fruits

Tartufo

6.50

semifreddo from zabaglione and chocolate ice cream
covered with cocoa and small pieces of candied hazelnuts
with sour cherries and chocolate chips

Ice cream

7,00

marinated strawberries with 2 scoops of vanilla ice cream and
whipped cream

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

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

www.umspannwerk-ost.de