



Mittagskarte *

Montags -Freitags von **12:00 Uhr** bis 15:00 Uhr
vom 21.11.2022 bis 25.11.2022

Montag, 21.11.2022

Das Restaurant hat heute
ab 17:00 Uhr für Sie geöffnet.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Dienstag, 22.11.2022

Das Restaurant hat heute
ab 17:00 Uhr für Sie geöffnet.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Mittwoch, 23.11.2022

Cordon Bleu
mit Buttermöhrrchen und Salzkartoffeln
7,50 €
9,00 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Donnerstag, 24.11.2022

gebackener Kasslerrücken
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
7,50 €
9,00 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Freitag, 25.11.2022

Forelle „Müllerin Art“
mit Gurkensalat und Dillkartoffeln
7,50 €
9,00 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso



Suppen

EUR

Tomatensuppe mit Basilikumpesto
und geschmolzenen Mozzarellaperlen 6,50

Waldpilzsuppe 7,00
mit frischem Kräuterschmand

Salate

kleine Salatvariation 7,50
der Saison

große Salatvariation 11,00
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln

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

Pasta

Bandnudeln mit gebratenem mediterranem Gemüse 15,50
fruchtiger Tomatensauce, Thymian, Parmesan, Petersilie und Rucola

Fettuccine mit saftigen Lachswürfeln 17,50
frischen Tomaten, roten Zwiebeln und Frühlingslauch
in einer Safran - Rahmsauce

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

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

www.umspannwerk-ost.de



<u>Hauptgerichte</u>	EUR
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmen Kartoffel-Specksalat	14,50
Hirschgulasch mit Waldpilzen Butter-Spätzle und Preiselbeerbirne	15,50
Pikante Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Risotto mit Wildreis	16,00
Vegetarische Gemüsevariation mit Ragout vom Waldpilz, gegrilltem mediterranem Gemüse auf Kartoffel-Lauch-Püree	16,50
Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzragout und Kartoffel- Lauch- Püree	18,00
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	26,00
Gänsekeule an einer Honig-Orangensauce mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß	26,00
Enten- und Gänsebraten an Honig-Orangensauce mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß	28,50
<u>Fisch</u>	
Norwegischer Fjordlachs gebraten auf Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln	18,50
<u>Dessert</u>	
geeister Kaiserschmarrn halbgefrorenes Parfait in Schichten mit Rumrosinen und Mandelsplittern	7,00
Crème Brûlée garniert mit frischen Früchten	7,00
Berliner Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,50

Eine Karte mit Allergenen - Kennzeichnung erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Soups

EUR

Tomato Soup with fresh basil pesto
and pearls of mozzarella

6,50

Mushroom soup
with fresh herb cream

7,00

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables

7,50

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

Pasta

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

15,50

Fettuccine with salmon cubes
fresh tomatoes, red onions in a saffron sauce

17,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Main dishes</u>	EUR
Breaded Cutlet of Pork with a warm potato bacon salad	14,50
Venison goulash with mushrooms and "spaetzle"	15,50
Spicy slices of Pork Filet with fresh mushrooms, onions and peppers and risotto with wild rice	16,00
Vegetarian vegetable variation with ragout of mushrooms, grilled Mediterranean vegetables on potato-leek puree	16,50
Pork medallions with wild mushrooms, mashed potatoes topped with parmesan and crunchy bacon	18,00
Rump Steak of Argentinian Beef with herb butter, on a pepper sauce and baked potato with sour cream	26,00
Crispy Roast Goose green and red cabbage with apple and potato dumpling	26,00
German Christmas feast roasted goose and duck, on green and red cabbage with apple and potato dumpling	28,00
<u>Fish</u>	
Norwegian fjord salmon on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes	18,50
<u>Desserts</u>	
iced „Kaiserschmarrn“ "speciality of Austria", parfait in delicate layers with rum-soaked raisins	7,00
Crème Brûlée garnished with fresh fruits	7,00
Berlin chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	7,50

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB