



Suppen

EUR

Kartoffelsuppe mit feinem Wurzelgemüse
und Scheiben von der Wiener Wurst

6,50

Tomatensuppe mit Basilikumpesto
und geschmolzenen Mozzarellaperlen (auf Wunsch vegan)

6,50

Salate

kleine Salatvariation
der Saison

8,00

große Salatvariation
der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln

12,00

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven

+ 4,50

Thunfisch in Öl

+ 5,50

dazu bieten wir Ihnen eine Auswahl von verschiedenen Dressings:
Balsamicodressing, Joghurtdressing, Kräuter-Knoblauchdressing
und Essig & Öl

Salatvariation

große Salatvariation mit Streifen von der Hähnchenbrust
frischen Champignons und gerösteten Sesam

16,00

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

16,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

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

www.umspannwerk-ost.de



Vorspeisen

EUR

Rindercarpaccio

13,00

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

Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Backpflaume und Birnen- Chili- Chutney

14,00

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

Burger

Hamburger „Umspannwerk Ost“

13,50

mit Pommes frites

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

Double Cheeseburger „Umspannwerk Ost“

14,50

mit Pommes frites

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

Pasta

Bandnudeln mit gebratenem mediterranem Gemüse

16,00

fruchtiger Tomatensauce, Thymian, Parmesan, Petersilie und Rucola

Fettuccine mit Streifen von der Hähnchenbrust

18,00

gebratenen Waldpilzen in einer Rahmsauce
verfeinert mit Thymian und Zitrone

Fettuccine mit saftigen Lachswürfeln

19,00

frischen Tomaten, Zwiebeln und Spinat
in einer Weißwein- Kräuter- Rahmsauce

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Hauptgerichte</u>	EUR
Vegetarische Semmelknödel mit Pilzrahmsauce und Röstzwiebelringen	15,00
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat	16,00
Vegetarische Pfanne mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)	16,50
Hirschgulasch mit Waldpilzen Butter-Spätzle und Preiselbeerbirne	16,50
Pikante Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Risotto mit Wildreis	17,00
Sauerbraten zart geschmort mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	18,00
Hähnchenbrustfilet in Kräutern gebraten mit Zucchini-Tomatengemüse, Hirtenkäsewürfel und Risotto mit Wildreis	18,50
Schweinefiletmedaillons mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon	19,00
Brust und Keule von der Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	21,00
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	28,00
<u>Fisch</u>	
Norwegischer Fjordlachs gebraten auf Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln	20,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Dessert

EUR

geeister Kaiserschmarrn
halbgefrorenes Parfait in Schichten
mit Rumrosinen und Mandelsplittern

7,00

Crème Brûlée
garniert mit frischen Früchten

7,00

Tartufo
halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis,
Weichselkirschen , Schokosplitter und kandierten Haselnussstücken

7,50

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

Potato soup with fine root vegetables
and slices of Viennese sausage

6,50

Tomato Soup with fresh basil pesto
and pearls of mozzarella

6,50

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables

8,00

Big variation of green salad and raw vegetables
with fried croutons

12,00

Salad extras

Greek cheese and olives

+4,50

Tuna Fish

+5,50

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

16,00

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

16,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Starters and small appetizer

EUR

Carpaccio of Beef with Parmesan cheese
and fig mustard

13,00

Goat cheese rolls in bacon with prunes
and pear and chili chutney

14,00

Burger

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

13,50

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

14,50

Pasta

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

16,00

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

18,00

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

19,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Main dishes

EUR

Bread dumpling with mushroom cream
and roasted onions 15,00

Breaded Cutlet of Pork 16,00
with a warm potato bacon salad

Vegetarian pan 16,50
with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula
and fried potato cubes

Spicy slices of Pork Filet 17,00
with fresh mushrooms, onions and peppers
and risotto with wild rice

Venison goulash 16,50
with mushrooms and "spaetzle"

Marinated pot roast (Sauerbraten) 18,00
with apple red cabbage and potato dumplings

Pork medallions 19,00
with wild mushrooms, mashed potatoes
topped with parmesan and crunchy bacon

Chicken breast fillet fried in herbs 18,50
with zucchini and tomato vegetables, cubes of shepherd's cheese
and risotto with wild rice

Breast and leg of duck 21,00
with red cabbage and potato dumplings

Rump Steak of Argentinian Beef 28,00
with herb butter, on a pepper sauce
and baked potato with sour cream

Fish

Norwegian fjord salmon 20,00
on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Desserts

EUR

iced „Kaiserschmarrn“

7,00

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

Crème Brûlée

7,00

garnished with fresh fruits

Tartufo

7,50

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

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

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

www.umspannwerk-ost.de