



Mittagskarte *

Montags -Freitags von 12:00 Uhr bis **14:00 Uhr**
vom 20.03.2023 bis 24.03.2023

Montag, 20.03.2023

Bayrischer Leberkäse
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

7,50 €

9,00 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Dienstag, 21.02.2023

Hähnchenbrustfilet
mit Tomate- Mozzarella überbacken
Basilikum- Sahnesauce, Feldsalat und Langkornreis

7,50 €

9,00 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Mittwoch, 22.03.2023

Schweinekrustenbraten
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

7,50 €

9,00 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Donnerstag, 23.03.2023

Vegetarische Penne Rigatte mit fruchtiger
Tomatensauce, buntem Gemüse, Parmesan und Rucola

7,50 €

9,00 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

Freitag, 24.03.2023

Paniertes Schweinekotelette
mit Paprikagemüse und Kartoffelkroketten

7,50 €

9,00 € inkl. 1 Softgetränk 0,2l oder 1 Kaffee/ Espresso

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



<u>Suppen</u>	EUR
Tomatensuppe mit Basilikumpesto und geschmolzenen Mozzarellaperlen (auf Wunsch vegan)	6,50

<u>Salate</u>	
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
--	-------

Pasta

Bandnudeln mit gebratenem mediterranem Gemüse fruchtiger Tomatensauce, Thymian, Parmesan, Petersilie und Rucola	16,00
Fettuccine mit Streifen von der Hähnchenbrust gebratenen Waldpilzen in einer Rahmsauce verfeinert mit Thymian und Zitrone	18,00
Fettuccine mit saftigen Lachswürfeln frischen Tomaten, Zwiebeln und Spinat in einer Weißwein- Kräuter- Rahmsauce	19,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Hauptgerichte

EUR

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
Schweinefiletmedaillons mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon	19,00
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel	28,00

Fisch

Norwegischer Fjordlachs gebraten auf Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln	20,00
--	-------

Dessert

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

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

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



<u>Main dishes</u>	EUR		
Breaded Cutlet of Pork with a warm potato bacon salad	16,00		
Vegetarian pan with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula and fried potato cubes	16,50		
Spicy slices of Pork Filet with fresh mushrooms, onions and peppers and risotto with wild rice	17,00		
Venison goulash with mushrooms and "spaetzle"	16,50		
Marinated pot roast (Sauerbraten) with apple red cabbage and potato dumplings	18,00		
Pork medallions with wild mushrooms, mashed potatoes topped with parmesan and crunchy bacon	19,00		
Rump Steak of Argentinian Beef with herb butter, on a pepper sauce and baked potato with sour cream	28,00		
<u>Fish</u>			
Norwegian fjord salmon on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes	19,00		
<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		
Tartufo semifreddo from zabaglione and chocolate ice cream covered with cocoa and small pieces of candied hazelnuts	7,00		
DINNERSHOW	THEATER	RESTAURANT	CLUB