



# SPEISEKARTE

## GOLDEN YEARS

Die 20er Jahre Varieté Revue N° 2



### Theatersaal und Restaurant

#### Vorspeisen | starters

- Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse – vegetarisch <sup>G</sup> € 15,00  
Ananas-Chili-Chutney | gebackener Rucola  
Goat cheese gratinated with thyme honey | pineapple chili chutney | baked rocket
- Beef Tatar <sup>A,C,D,G</sup> € 16,50  
Tatar vom Weiderind | Schalottenwürfel | Kapernäpfel | Bio Ei mit Osietra Kaviar  
Pumpernickel | gesalzene Butter  
Tartar of free-range beef | shallot cubes | caper fruit | organic egg with Osietra caviar  
pumpernickel | salted butter
- Fenchel-Carpaccio – vegan € 13,50  
Natives Olivenöl | Maldon-Salz | Melonensalat | Lavendelblüten  
Fennel carpaccio | virgin olive oil | Maldon salt | melon salad | lavender blossoms
- Caesar Salad <sup>D,G</sup> – vegetarisch € 14,00  
Römersalat | Schwarze Kirschtomaten | Kräutercroûtons | Grana Padano Körbchen  
Parmesan-Knoblauch-Dressing  
Caesar salad | romaine lettuce | black cherry tomatoes  
Grana Padano basket | parmesan garlic dressing
- wahlweise mit 6 knusprigen Hähnchenbruststreifen im Pankomantel <sup>A,D,G</sup> € 6,00  
optionally with six crunchy chicken breast strips in panko dough
- Krabbencocktail <sup>D,E,G</sup> € 15,00  
Radicchio-Eisbergsalat | gegrillte Avocado | Forellenkaviar  
Cocktailsauce | Dill | Brotchip  
Shrimp cocktail | radicchio iceberg lettuce | grilled avocado | trout caviar |  
cocktail sauce | dill | bread chip
- Jakobsmuscheln in Zitronen-Thymian gebraten <sup>G,N</sup> € 19,50  
Vier gebratene Jakobsmuscheln | warmer Rote-Bete-Stampf | Fenchelsalat |  
Sautierter Babyspinat  
Scallops fried in lemon thyme butter | four fried scallops | warm beetroot mash |  
fennel salad | sautéed baby spinach

## Suppen | soups

Getrübeltete Schwarzwurzelsuppe – vegetarisch <sup>A,D,G</sup> mit gebackener Rote Bete Praline Truffled black salsify soup   baked beetroot praline	€ 8,50
Karotten-Kokos-Cappuccino <sup>E</sup> mit Zitronengras-Garnele Carrot coconut cappuccino   lemongrass shrimp	€ 9,50
Kartoffel-Cassoulet <sup>D,J</sup> Kalbsbrühe   Tafelspitz   Wurzelgemüse   Frühlingslauch   Petersilienbrot Potato cassoulet   prime boiled beef   root vegetables   spring onion   parsley bread	€ 11,00

## Hauptgänge | main courses

Varietételler <sup>D,E,G</sup> Marinierte Hähnchenbrustspieße   gebackene Frühlingsrollen   scharfe Chili-Poppers   Riesengarnelen im Curryteig   Mozzarellaspieß   getrübeltete Schwarzwurzelsüppchen   Mango- und Chilidip Skewer with marinated chicken breast   baked spring rolls   spicy Chili-Poppers   king prawns in curry dough   mozzarella skewer   Truffled black salsify soup   mango- and chili dip	€ 18,50
Berliner Brotzeit <sup>A,D,G,H,J,K</sup> Strammer Max   Zwiebelmett   Eisbeinsülze   Bulette   Erbsensuppe   Solei Essiggurke   Zwiebelringe   Bauernbrot   Butter   Rote Grütze Berlin meal   brown bread with ham and fried egg   minced meat with onions knuckle of pork in aspic   meatball   pea sup   pickled egg   gherkin   onion rings farmhouse bread   red fruit jelly	€ 19,50
Grießknödel gefüllt mit Burrata – vegetarisch <sup>D,G</sup> Rote-Bete-Ragout   Baby Möhren   Rispen Tomaten   Trüffelschaum Semolina dumpling filled with burrata   beetroot ragout   baby carrots vine tomatoes   truffle foam	€ 15,00
Kürbisgnocchi mit Safranemulsion – vegan Grüne Spargelspitzen   Schwarzwurzel   Maniok Pumpkin gnocchi with saffron emulsion   green asparagus tips   manioc	€ 14,50
Trüffel-Linguine mit Scampis <sup>D,E,G</sup> Trüffelcreme   Julienne von der Erbsenschote   gehobelter französischer schwarzer Trüffel Truffle linguine with scampis   truffle cream   pea pod slices   grated French black truffle	€ 22,50
Wiener Kalbsschnitzel <sup>A,D,G</sup> Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat   Wildpreiselbeeren   Zitrone Lukewarm potato cucumber salad   wild cowberries   lemon	€ 25,00
Gebrautes Kabeljaufilet <sup>C,G,H</sup> Erbsen-Minz-Risotto   Paprikaschaum Fried codfish filet   pea mint risotto   bell pepper foam	€ 24,00
Rosa gebratener Rehrücken <sup>G</sup> Trauben-Schalotten-Jus   Romaneskoröschen   Pastinakenpüree Pink fried saddle of venison   grape shallot jus   romanesco floret   parsnip purée	€ 25,00

## Desserts | dessert

Trilogie der Nostalgie <sup>G</sup> Pfirsich Melba   Birne Helene   Rote Grütze Trilogy of nostalgia   Peach Melba   Pear Helene   red fruit jelly	€ 11,00
Champagner & Sorbet <sup>D,G</sup> Rhabarbersorbet   Champagne 0,1 l   Pistazienhippe Champagne and sorbet   rhubarb sorbet   champagne 0,1 l   pistachio crisp	€ 12,50
Crêpes Suzette <sup>A,D,G,H</sup> Grand-Marnier-Parfait   Orangenfilets im eigenen Sud   Mandelsplitter Crêpes Suzette   Gran Marnier parfait   orange filets in its own stock   almond slivers	€ 12,00
Grießflammeri von der Mandelmilch – vegan <sup>D</sup> Kirschen in Valrhona-Guanaja-Schokolade   Aprikosen-Minz-Sauce Semolina flummery   cherries in Valrhona chocolate   apricot mint sauce	€ 11,50
Dessertvariation „Wintergarten“ - Eine Auswahl himmlischer Desserts <sup>A,B,D,G,H,L,M</sup> Dessert „Wintergarten“ - Heavenly dessert selection	€ 15,00
Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege (5 x 30g) <sup>G,H,K</sup> Zweierlei Trauben   karamellierte Walnüsse   Feigensenf   Landbrot French cheese selection   two kinds of grapes   caramelized walnuts   fig mustard   farm-baked bread	€ 16,00

## Snack

Dreierlei Snacks (drei Sorten zur Wahl) Karamellierte Walnüsse   Wasabinüsse   Erdnüsse   Cheddar-Cheese-Brezelsnack Honey-Mustard-Brezelsnack   Haribo Gummibärchen Three kinds of snacks of your choice   caramelized walnuts   wasabi nuts   peanuts cheddar cheese pretzel snack   Honey mustard pretzel snack   Haribo gummi bears	€ 7,50
---	--------

Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte Unverträglichkeiten bzw. Allergien!

A Eier	E Krebstiere	I Schwefeldioxid / Sulfite	M Soja
B Erdnüsse	F Lupinen	J Sellerie	N Weichtiere
C Fisch	G Milch	K Senf	
D Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte	L Sesamsamen	

Our food and drinks may contain traces of the following ingredients.

A Eggs	E Shellfishes	I Sulfite	M Soy
B peanuts	F Lupine	J Celery	N Mollusca
C Fish	G Dairy products	K Mustard	
D Gluten	H Nuts	L Sesame seeds	