

Speisekarte

- Theatersaal und Restaurant -

Vorspeisen

Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse ^{A,B,D,G,H,I,J,K} € 12,50
auf mediterranem Brotsalat mit Zucchini, Oliven und Strauch-Tomaten

Carpaccio vom US-Beef ^{D,G,H,I,J,K} € 13,00
mariniert mit Kürbiskern-Vinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan

Caesar Salad ^{A,B,C,D,G,I,K} € 13,50
Römersalat im cremigen Parmesandressing mit Wiener Backhendl (halal-geschlachtet), Knoblauch-Croûtons, Kirschtomaten und Parmesanspänen

Tapas-Variation ^{A,B,C,D,E,G,H,I,J,N} € 14,00
Serranoschinken, eingelegtes mediterranes Gemüse, Parmesan, Oliven, roter Linsensalat und marinierte Meeresfrüchte

Beef Tatar ^{A,C,D,G,H,I,J,K} € 14,00
Würziges Tatar vom Argentinischen Weiderind mit Schalotten, Kapern und frischen Kräutern, serviert mit gebratenem Bio-Ei und geröstetem Landbrot

LIKE BERLIN Teller ^{A,C,D,G,H,I,J,K,2,3,4,11,12,15} € 12,50
Berliner Mini Boulette mit Senf und Spreewälder Gurke, Rollmops, Eisbeinsülze mit Remouladensauce und Solei

Suppen

Berliner Kartoffelsuppe ^{G,H,I,J,2,3,4,8,15} € 6,50
mit Knacker und Petersilie

Cremesuppe von grünen Erbsen ^{D,G,H,I,J,N} € 7,50
mit Flusskrebsschwänzen

Speisekarte

- Theatersaal und Restaurant -

Hauptgänge

- Varietételler** ^{A,B,C,D,E,G,H,I,J,K,L,M} € 14,00
Marinierte Hähnchenbrustspieße, gebackene Frühlingsrollen, asiatischer Noodle Stick, Mozzarellaspieß, Riesengarnele im Tempurateig und Tomaten-Kokossüppchen, serviert mit Mango- und Chilidip
- Gegrillte Garnelen mit Spaghetti in Sauce Napoli** ^{A,C,D,E,G,H,J,L} € 16,00
abgeschmeckt mit Knoblauch, Curry und Chili, serviert mit Rucola und Parmesan
- Streifen vom Brandenburger Schweinefilet** ^{A,D,G,H,I,J,K} € 17,00
mit frischen Champignons und jungem Romanesco in Rahmsauce auf Kartoffelpuffer
- Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“** ^{D,G,H,I,J,K} € 17,50
auf Thymianjus mit Kartoffelpüree, geschmorten Äpfeln und Zwiebeln
- Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat** ^{A,D,G,H,I,J,K} € 18,50
und Wildpreiselbeeren

- LIKE BERLIN SPECIAL** ^{A,D,G,H,I,J,K} € 12,00
Wintergarten Hühnchen-Dönerfleisch mit Eisbergsalat, geraspeltem Weiß- und Rotkohl, Scheiben von der Strauchtomaten und roten Zwiebeln, serviert mit Joghurt-Kräutersauce und Fladenbrot

Fisch-Hauptgänge

- Gebratenes Havelzanderfilet** ^{C,D,G,H,I,J,K} € 17,00
mit Spreewälder-Rahmsauerkraut und Dill-Kartoffeln

Veganer Hauptgang

- Gnocchi mit frischem Baby-Spinat** ^{D,H,I,J} € 14,50
in Mandel-Sojasahne auf Rote-Bete-Carpaccio

Vegetarischer Hauptgang

- Senfeier** ^{A,D,G,H,I,J,K} € 12,50
2 gekochte Bio Eier in pikanter Senfkornsauce mit Kartoffelstampf und süß-saurem Kürbis

Speisekarte

- Theatersaal und Restaurant -

Desserts

- „Bio Schokoholic trifft Bio-Vanille“** ^{A,B,D,G,H,L,M} € 7,50
Trilogie von der Bio-Schokolade im Weckglas mit Bio-Madagaskar-Vanilleeis
- Schokoladen-Chiasamen-Creme – vegan, gluten- und laktosefrei** ^{B,F,I,L,M} € 8,50
mit Persischen Cassisfeigen und Mangosorbet
- Rote Grütze Cake** ^{A,B,D,G,H,J,M} € 9,00
und Waldbeeren-Tartelette auf Vanillesauerrahm mit Cassissorbet
und Berliner Ampelmännchen
- Dessertvariation „Wintergarten de Luxe“** ^{A,B,D,G,H,L,M} €10,00
Eine Auswahl himmlischer Desserts aus unserer Patisserie
- Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege** ^{A,B,D,G,H,I,J,K,L,M}
mit Aprikosensenf, Trauben, Walnüssen und hausgemachtem Fruchtebrot
- 3 Sorten:** € 8,50
5 Sorten: € 12,50

Snackkarte

- Rang -

Frische Laugenbrezel ^{A,B,D,G,H,I,J,L,M}	€ 2,50
Berliner Currywurst mit hausgemachter pikant-scharfer Sauce ^{A,B,D,H,I,J,K,L,M} und Steakhouse Pommes	€ 6,00
Zwei Scheiben geröstetes italienisches Landbrot ^{A,B,C,D,G,H,I,J,K,M} mit würzigem Rindertatar mit Kräuter-Schalotten und kleinen Kapern	€ 8,50
Panierte und knusprig gebratene Bio-Hühnchenbruststücke ^{A,B,D,E,G,H,I,J,K,L,M} mit Chili und fruchtigem Mango-Korianderdip	€ 6,00
Vegetarisch ^{A,B,D,G,H,I,J,K,M} Zweierlei asiatisch marinierte Noodle-Sticks mit Mango-Koriander-Dip	€ 6,00
Hausgemachte Berliner Buletten ^{A,D,G,H,I,J,K,L} mit Kartoffelsalat und Bautz'ner Senf	€ 6,00
Wintergarten Döner ^{A,D,G,H,I,J,K} Hühnchen-Dönerfleisch mit dicken Pommes frites und Joghurt-Kräutersauce – originell serviert	€ 6,00
„Bio-Schokoholic“ ^{A,B,D,G,H,L,M} Trilogie von der Bio-Schokolade im Weckglas mit Schokoladenstange und Minze	€ 6,00
Eiskonfekt oder Magnumeis (Classic, Mandel oder Weiß) ^{A,B,D,F,G,H,L,M}	€ 2,50
Knabberschale ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M} mit Erdnüssen, Kartoffelchips, Salzstangen und Erdnussflips	€ 2,50

Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte Unverträglichkeiten bzw. Allergien!

A Eier
B Erdnüsse
C Fisch
D Glutenhaltiges Getreide

E Krebstiere
F Lupinen
G Milch
H Schalenfrüchte

I Schwefeldioxid / Sulfite
J Sellerie
K Senf
L Sesamsamen

M Soja
N Weichtiere