

Speisekarte

- Theatersaal und Restaurant -

Vorspeisen

-  **Onigiri meets Maki** €11,50
Reissnack - Lachs-Wasabi & Lachs-scharfe Pflaume- im gerösteten Nori-Algenblatt, Maki (Gurke, Paprika, Rettich) und Inside out, serviert mit Sojasauce, Ingwer und Wasabi
-  **Wakame Salat mit Garnelen** € 13,50
Wakame Algen, abgeschmeckt mit Ingwer, Koriander und Chili dazu geröstetet Sesam und Tempuragarnelen
- 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} € 13,50
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 Backendl (halal-geschlachtet), Knoblauch-Croûtons, Kirschtomaten und Parmesanspänen
- 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
- Suppen**
-  **Misosuppe** € 7,00
mit Gemüsestreifen, lauch, Pilzen und Seidentofu
- Cremesuppe von jungen Möhren, Curry und gelbem Ingwer** € 7,50
mit einem gegrilltem Yakitorispieß

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} € 16,50
abgeschmeckt mit Knoblauch, Curry und Chili, serviert mit Rucola und Parmesan


 **Mit Sojasauce gelackte Hühnchenbrust** € 17,50
auf Reismudeln mit Wokgemüse und Teriyakisauce

 **Gyudon (Japanese Beef & Rice Bowl)** € 17,50
Karamellisierte Rindfleischstreifen, gebraten mit Lauch und Sesam, abgelöscht mit Sojasauce, serviert auf Reis mit Koriander und einem Spiegelei

Wiener Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat ^{A,D,G,H,I,J,K} € 18,50
und Wildpreiselbeeren

Gebratenes Kalbshüftsteak € 19,50
mit frischem Grillgemüse, Paprikagel und Kaffee-Zwiebel-Marmelade, serviert mit Süßkartoffel-Pommes

Fisch-Hauptgänge


 **Rosa gebratenes Thunfischfilet** € 23,00
mit Kartoffel-Wasabi-Creme, mariniertes Avocado und Sesam-Chilisauce

Veganer Hauptgang

Lauwarmer Rote Bete-Mandel-Couscous € 13,50
mit geräuchertem Tofu und Babyspinat in Currycreme

Vegetarischer Hauptgang

Weißwein-Risotto mit gebratenen Pilzen € 14,50
mit Rucola, getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan

 **Vegetarische Onigiri-Sushi-Platte** € 13,00
Reissnack – Kürbis-Sesam und Avocado-Koriander-Limette-, im gerösteten Nori-Algenblatt Maki (Gurke, Paprika, Rettich) und Inside out, an Wakamesalat mit geröstetem Sesam, serviert mit Sojasauce, Ingwer und Wasabi

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
-  **Japanischer Cheesecake auf Pflaumensauce** € 9,50
Original mit nur drei Zutaten – Eier, weiße Schokolade und Frischkäse
-  **Sweet Sushi** €10,50
mit Ingwer-Kokos-Milchreis und Mango-Kern, an Matchaeiscreme im Bambusschiffchen mit Mangocrispy
- Dessertvariation „Wintergarten de Luxe“** ^{A,B,D,G,H,L,M} €11,00
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 Früchtebrot
- 3 Sorten:** € 9,00
5 Sorten: € 14,00

Snackkarte

- Rang -

	Edamamebohnen mit Meersalz und Zitronenachtel	€ 5,00
	Korokke 2 japanische Krokette, gefüllt mit Gemüse und Käse, auf einem kleinen Salat, mit Soja-Reisessig-Dressing	€ 8,50
	Onigiri meets Maki Reissnack - Lachs-Wasabi und Lachs-scharfe Pflaume- im gerösteten Nori-Algenblatt , Maki (Gurke, Paprika, Rettich) und Inside out, serviert mit Sojasauce, Ingwer und Wasabi	€11,50
	Frische Laugenbrezel mit Lindner Wasabi-Landrahm A,B,D,G,H,I,J,L,M	€ 3,00
	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
	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
	„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