



# SPEISEKARTE

## ZAUBER ZAUBER

Nichts ist wie es scheint



### Theatersaal und Restaurant

#### Vorspeisen | starters

- Türmchen vom Brandenburger Mozzarella <sup>G,I,K</sup> € 14,00  
Wildkräutersalat | Tomaten | Basilikumpesto  
Tower of Brandenburg mozzarella | wild herb salad | tomatoes | basil pesto
- Ziegenkäse gratiniert mit Löwenzahnhonig <sup>G,H</sup> € 15,00  
Frittiertes Rucola | karamellierte Walnüsse | Ananaschutney mit roten Chilifäden  
Goat cheese gratinated with honey and dandelion | deep-fried rocket | caramelized walnuts | pineapple chutney with chili
- Getrübtes Carpaccio vom Rind <sup>G,K</sup> € 15,50  
gewürzt mit grünem Pfeffer und Himalaya-Salz | weißes Trüffelöl |  
Friséespitzen mit Balsamicovinaigrette | Grana-Padano-Chips  
Truffled carpaccio of beef | spiced with green pepper and Himalayan salt | white truffle oil | frisee lettuce tips with balsamic vinaigrette | Grana-Padano chips
- Beef Tatar <sup>A,D,G</sup> € 16,50  
Würziges Tatar vom Weiderind | Schalottenwürfel | Kapern | Crunchiges grünes Bio-Ei |  
Pumpnickel | gesalzene Butter  
Spicy tartar of beef | shallot cubes | capers | crunchy green organic farm egg | Pumpnickel | salted butter
- Jakobsmuscheln mit Zitronen-Thymian <sup>G,N</sup> € 18,50  
Drei gebratene Jakobsmuscheln | warmes Rote-Bete-Püree | Avocadocreme |  
Mangoldsalat | Fenchelschaum  
Three scallops with lemon thyme | warm beetroot purée | avocado cream | Swiss chard salad | fennel foam
- Tranchen vom norwegischen Räucherlachs rücken <sup>G,G,K</sup> € 19,00  
Wasabi-Kaviar | Honig-Senfsauce | Meerrettichemulsion | Wildkräuter | Blüten  
Tranche of smoked Norwegian salmon loin | honey mustard sauce | horseradish emulsion  
Wild herb salad | flowers
- #### Suppen | soups
- Steckrübensuppe € 8,00  
Granatapfelkerne | knuspriger Rucola  
Turnip soup | pomegranate seeds | crunchy rocket
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis <sup>A,D</sup> € 9,00  
Abgeschmeckt mit Kokosmilch und Orange | steierisches Kürbiskernöl |  
geröstete Kürbiskerne | gebackene Entenpraline  
Cream soup of Hokkaido pumpkin | seasoned with coconut milk and orange | Styrian pumpkin seed oil | roasted pumpkin seeds | baked duck praliné

## Hauptgänge | main courses

Varietételler <sup>D,E,G</sup> € 17,50  
Marinierte Hähnchenbrustspieße | gebackene Frühlingsrollen | scharfe Chili-Poppers | Riesengarnelen im Curryteig | Mozzarellaspieß | Süppchen vom Hokkaidokürbis | Mango- und Chilidip  
Skewer with marinated chicken breast | baked spring rolls | spicy Chili-Poppers | king prawns in curry dough | mozzarella skewer | soup of Hokkaido pumpkin | mango- and chili dip

Pulled-Goose-Burger <sup>A,D,G</sup> € 19,50  
Gezupftes Gänsefleisch in eigener Jus | Briochebrötchen | mariniertes Rotkraut | Preiselbeeren | französischer Brie | dreierlei Kartoffelchips  
Pulled goose burger | pulled goose in its own jus | brioche roll | marinated red cabbage | cowberries | French brie | three kinds of potato chips

Hirschgulasch mit Cranberries <sup>A,D,H,G</sup> € 19,50  
Fruchtiger Rotkohl mit Concassée vom Granny Smith | gebutterte Haselnussspätzle  
Venison goulash | fruity red cabbage with concassée of Granny Smith apple | buttered Swabian noodle with hazelnuts

Trüffel-Linguine mit Scampis <sup>D,E,G</sup> € 22,00  
Trüffelcreme | Julienne von der Erbsenschote | gehobelter französischer schwarzer Trüffel  
Truffle linguine with scampis | truffle cream | pea pod slices | grated French black truffle

Wiener Kalbsschnitzel <sup>A,D,K</sup> € 24,50  
Lauwarmer Kartoffelsalat | kleiner Gurkensalat | Wildpreiselbeeren | Zitrone  
Vienneise schnitzel of veal | lukewarm potato cucumber salad | small cucumber salad | wild cowberries | lemon

Uckermärker Rinderfilet (220g) – medium gebraten <sup>G</sup> € 31,00  
Rosmarinjus | Steinpilze und Maronen | Püree von der Cilena-Kartoffel | Kräuterbutter  
Medium fried beef filet from German district Uckermark (220g) | rosemary jus | porcini mushrooms and chestnuts | purée of Cilena potato | herb butter

## Fisch | fish

Gebratenes Havelzanderfilet unter der Kartoffelkruste <sup>C,D</sup> € 19,00  
Champagnerkraut | karamellierte Trauben | roter Paprikaschaum  
Fried River Havel pikeperch filet with potato crust | champagne cabbage | caramelized grapes | red bell pepper foam

## Vegetarisch | vegetarian

Red-Bean-Burger <sup>A,D,G</sup> € 17,50  
Kidneybohnen-Patty (200g) | Chia-Briochebrötchen | Eisbergsalat | rote Zwiebel | geröstete rote Paprika | Maiscreme | Chili-Pommes-frites  
Red bean burger | kidney bean patty (200g) | chia brioche roll | iceberg lettuce | red onion | roasted red bell pepper | corn cream | chili French fries

## Vegan | vegan

Kürbis-Risotto-Lasagne mit Soja-Kräutersauce <sup>M</sup> € 17,50  
Kirschtomatenmarmelade | sautierter Rucola | veganer Cheddar  
Pumpkin risotto lasagne with soya herb sauce | tomato jam | sautéed rocket | vegan cheddar

## Desserts | dessert

Milchschnitte vom Spekulatius <sup>A,D,G,H</sup> Biskuitteig mit Spekulatiuscreme   Bratapfelkonfekt   Glühweingelee Sponge cake with almond cookie cream   baked apple sweets   mulled wine jelly	€ 13,00
Trilogie vom Lebkuchen <sup>A,D,G,H</sup> Mousse vom Nürnberger Lebkuchen   Parfait von Lebkuchen und Walnuss   Pannacotta von Lebkuchen und Marzipan Gingerbread trilogy   mousse of Nuremberg gingerbread   parfait of gingerbread and walnut   panna cotta of gingerbread and marzipan	€ 13,50
Birnen-Zimt-Strudel <sup>A,D,G,H</sup> Karamellierte Walnüsse   Marzipan-Vanillesauce   kandierter roter Calvados-Apfel Pear cinnamon strudel   caramelized walnuts   marzipan vanilla sauce   candied red apple with calvados	€ 14,00
Dessertvariation „Wintergarten“ - Eine Auswahl himmlischer Desserts <sup>A,B,D,G,H,L,M</sup> Dessert „Wintergarten“ - Heavenly dessert selection	€ 14,00
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	€ 15,50

## Speisen im Rang

Frische Laugenbrezel mit Lindner Landrahm <sup>A,D,G,I</sup> Fresh pretzel with Lindner cream cheese	€ 3,50
Große Portion Süßkartoffel-Pommes-frites oder Steakhouse-Pommes-frites <sup>G,I</sup> mit Ketchup oder Mayonnaise Big portion sweet French or Steakhouse French fries   ketchup or mayonnaise	€ 5,00
Berliner Currywurst <sup>D,I,J,K</sup> Hausgemachter pikant-scharfe Sauce   Steakhouse-Pommes-frites Berlin currywurst   hot spicy home-made sauce   Steakhouse French fries	€ 7,00
Würziges Tatar vom argentinischen Weiderind <sup>D,G</sup> auf drei Scheiben geröstetem Landbrot   Schalotten   Kapern Spicy tatar of Argentinian beef   served on three slices of farm-baked bread   shallots   capern	€ 10,50
Lachs-Meerrettich-Roulade <sup>C,D,G</sup> Tramezzini   norwegischer Räucherlachs   Meerrettichcreme   Salatbouquet Salmon horseradish roulade   tramezzini   Norwegian salmon   horseradish cream	€ 11,00
Königin Pastete <sup>D,G</sup> Blätterteigpastete   Gänseragout   Wildpreiselbeeren   frittiertes Rotkohl Puff pastry   goose ragout   wild cowberries   deep-fried red cabbage	€ 12,00
Red-Bean-Burger – vegetarisch <sup>A,D,G</sup> Kidneybohnen-Patty (200g)   Chia-Briochebrötchen   Eisbergsalat   rote Zwiebel   Geröstete rote Paprika   Maiscreme Red bean burger   kidney bean patty (200g)   chia brioche roll   iceberg lettuce   red onion   roasted red bell pepper   corn cream	€ 12,50
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	€ 15,50
Magnum-Eis   Eiskonfekt <sup>G</sup> Magnum Classic   Magnum White   Magnum Double Raspberry	€ 3,00
Dreierlei Snacks <sup>B,D,H,K</sup> Karamellierte Walnüsse   Wasabi-Erdnüsse   Brezel-Crunch Caramelized walnuts   wasabi peanuts   pretzel crunch "onion-honey-mustard"	€ 5,00

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	