



# SPEISEKARTE

## SPOTLIGHTS

### Theatersaal und Restaurant



#### Vorspeisen | starters

- Türmchen vom Brandenburger Mozzarella <sup>G,I,K</sup> € 12,00  
Wildkräutersalat | Tomaten | Basilikumpesto  
Tower of Brandenburg mozzarella | wild herb salad | tomatoes | basil pesto
- Getrüffeltes Carpaccio <sup>G,K</sup> € 14,00  
Gelackt mit italienischem nativem Olivenöl | gewürzt mit Szechuan-Pfeffer und Maldonsalz | gehobeter Grana Padano | Friséespitzen mit Balsamicovinaigrette  
Truffled carpaccio | marinated with Italian virgin olive oil | spiced with Szechuan pepper and Maldon salt | shaved Grana Padona | frisee lettuce tips with balsamic vinaigrette
- Beef Tatar <sup>A,D,I,K</sup> € 14,50  
Würziges Tatar vom Argentinischen Weiderind | Schalotten | Kapern |  
pochiertes Ei mit frischen Kräutern | geröstete Landbrotwürfel  
Spicy tartar of Argentinean beef | shallots | capers | poached egg with fresh herbs |  
roasted bread crumbs

#### Suppen | soups

- Karotten-Orangen-Ingwersüppchen | Knuspriger Koriander € 7,50  
Carrot orange ginger soup | crunchy coriander

#### Für den kleinen Hunger | for a snack

- Berliner Currywurst (auf Wunsch vegetarisch) <sup>A,D,I,J,K</sup> € 7,00  
Hausgemachter pikant-scharfe Sauce | Steakhouse-Pommes-frites  
Berlin currywurst (vegetarian on request) | hot spicy home-made sauce |  
Steakhouse French fries

#### Veganer Hauptgang | vegan main course

- Champignons gefüllt mit geräuchertem Tofu, gratiniert mit veganem Käse € 16,50  
Mediterranes Gemüse | cremiger Maisgrieß | geschmolzene Tomaten  
White mushrooms stuffed with smoked tofu, gratinated with vegan cheese |  
Mediterranean vegetables | creamy corn semolina | melted tomatoes

## Hauptgänge | main courses

Varietételler <sup>E,G,M</sup> Marinierte Hähnchenbrustspieße   gebackene Frühlingsrollen   asiatischer Noodle Stick   Riesengarnele im Tempurateig   Mozzarellaspieß   weißes Tomatencremesüppchen   Mango- und Chilidip Skewer with marinated chicken breast   baked spring rolls   Asian noodle stick   king prawn in tempura dough   mozzarella skewer   white tomato cream soup   mango- and chili dip	€ 15,00
Hähnchencurry mit Zitronengras <sup>D,G,J</sup> Gedünstetes Julienne-Gemüse   gebackener Koriander-Reis Chicken curry with lemongrass   steamed Julienne vegetables   baked rice with coriander	€ 17,50
Pasta & Garnele <sup>A,D,E,H,I</sup> Grüne und weiße Tagliatelle   Garnelenspieß   Sauce Napoli mit Knoblauch, Curry und Chili   Rucola   gehobelter Parmesan Green and white tagliatelle   prawn skewer   Sauce Napoli with garlic, curry and chili   rocket   shaved parmesan	€ 18,50
Wiener Kalbsschnitzel <sup>A,D</sup> Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat   marinierter Feldsalat   Wildpreiselbeeren   Zitrone Vienesse schnitzel of veal   lukewarm potato cucumber salad   marinated lamb's lettuce   wild cowberries   lemon	€ 19,50

## Desserts | dessert

Hausgebackener Apfelstrudel mit Rosinen   Vanilleeis   Zimtsauce <sup>A,D,G,H</sup> Home-made apple strudel with raisins   vanilla ice cream   cinnamon sauce	€ 10,00
Triologie der Süße <sup>A,G</sup> Kokos-Crème-brûlée   Schokoladen-Pannacotta   Mangomousse   Minzpuder   Goldnuggets Coconut crème brûlée   chocolate panna cotta   mango mousse   mint powder   gold nuggets	€ 12,00
Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege (5 x 30g) <sup>G,H,K</sup> Zweierlei Trauben   Walnüsse   Feigensenf French cheese selection   two kinds of grapes   walnuts   fig mustard	€ 14,00

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	