



SPEISEKARTE

WOODSTOCK VARIETY SHOW

Festival Hits & Acrobatics



Theatersaal und Restaurant

Vorspeisen | starters

Türmchen vom Brandenburger Mozzarella ^{G,I,K} Wildkräutersalat Tomaten Basilikumpesto Tower of Brandenburg mozzarella wild herb salad tomatoes basil pesto	€ 12,00
Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse ^{G,H} Frittierter Rucola karamellierte Walnüsse Ananaschutney mit roten Chilifäden Goat cheese gratinated with honey and thyme deep-fried rocket caramelized walnuts pineapple chutney with chili	€ 13,50
Getrübelftes Carpaccio ^{G,K} 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 Padana frisee lettuce tips with balsamic vinaigrette	€ 14,00
Beef Tatar ^{A,D,I,K} Würziges Tatar vom Argentinischen Weiderind Schalotten Kapern Gebackenes Wachtelei zwei Scheiben geröstetes Landbrot Spicy tartar of Argentinean beef shallots capers baked quail egg Two slices of farm-baked bread	€ 14,50
Ceviche vom Sashimi-Lachsfilet ^C Limettenvinaigrette Avocado rote Zwiebeln Orangenfilets Koriander Ceviche of sashimi salmon filet lime vinaigrette avocado red onions orange filets coriander	€ 14,50
Suppen soups	
Samtsüppchen vom Brandenburger Blumenkohl abgeschmeckt mit Safran lila Röschen knusprige Petersilie Foam soup of Brandenburg cauliflower seasoned with saffron purple floret crunchy parsley	€ 7,50
Geröstete rote Paprikasuppe ^{D,G} Gebackene Zucchiniblüte gefüllt mit Ricotta Roasted red bell pepper soup baked zucchini blossom filled with ricotta	€ 8,50

Hauptgänge | main courses

Varietételler ^{E,G,M} Marinierte Hähnchenbrustspieße gebackene Frühlingsrollen asiatischer Noodle Stick Riesengarnele im Tempurateig Mozzarellaspieß Süppchen von gerösteter roter Paprika Mango- und Chilidip Skewer with marinated chicken breast baked spring rolls Asian noodle stick king prawn in tempura dough mozzarella skewer soup of roasted red bell pepper mango- and chili dip	€ 15,50
Hähnchencurry mit Zitronengras ^{D,G,J} Gedünstetes Julienne-Gemüse gebackener Safranreis Chicken curry with lemongrass steamed Julienne vegetables baked rice with saffron	€ 17,50
Woodstock Burger ^{D,G,J} Brioche-Burger-Bun Dry Aged Beef Birnen-Chutney Gorgonzola Babyspinat Zwiebeln Süßkartoffel Pommes Brioche burger bun dry aged beef pear chutney gorgonzola baby spinach onions sweet potato French fries	€ 17,50
Pasta & Garnele ^{A,D,E,H,I} Weiße Tagliatelle vier Garnelen Sauce Napoli mit Knoblauch, Curry und Chili Rucola gehobelter Parmesan White tagliatelle four prawns Sauce Napoli with garlic, curry and chili rocket shaved parmesan	€ 18,50
Wiener Kalbsschnitzel ^{A,D} Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat mariniertes Feldsalat Wildpreiselbeeren Zitrone Viennese schnitzel of veal lukewarm potato cucumber salad marinated lamb's lettuce wild cowberries lemon	€ 19,50
Zwei Tournedos vom Simmenthaler Rind ^{G,J} Eigene Jus sautierte Teltower Rübchen und Rote Bete Süßkartoffel-Kräuterstampf Two tournedos of Simmenthal beef filet beef filet jus sautéed Teltow turnips and beetroot Sweet potato mash with herbs	€ 24,50
Fisch fish	
Gegrilltes Thunfischsteak mit geröstetem Sesam ^{C,D,G,L} Offene Lasagne von Spinat und Wasabi Teriyakisauce Karotten-Fenchelschaum Grilled tuna steak with roasted sesame open lasagne with spinach and wasabi teriyaki sauce carrot fennel foam	€ 20,50
Vegetarisch vegetarian	
Beyond-Meat-Burger ^{D,G,J,H} Dinkelbrötchen Beyond-Meat-Patty Eisbergsalat Gewürzgurke Tomate Zwiebel Mangocreme Steakhouse Pommes spelt roll Beyond Meat patty iceberg lettuce gherkin tomato onion mango cream Steakhouse French fries	€ 15,00
Vegan vegan	
Pfifferling-Risotto-Lasagne mit Soja-Kräutersauce ^M Kirschtomatenmarmelade sautierter Rucola veganer Cheddar Chanterelle risotto lasagne with soya herb sauce tomato jam sautéed rocket vegan cheddar	€ 17,00

Desserts | dessert

Vanille-Grießflammeri ^{D,G} Himbeer-Coulis gehackte Pistazien Minze Vanilla semolina flummery raspberry coulis chopped pistachios mint	€ 10,50
Zwei kleine Birnenstrudel ^{A,D,G} Marzipan-Vanillesauce Eiskonfekt mit karamellisierten Walnüssen Two small pear strudel marzipan vanilla sauce ice cream confectionery with caramelized walnuts	€ 11,00
Trilogie von der Schokolade ^{A,G} Weiße Schokoladenmousse Vollmilchschokoladen-Crème-brûlée Parfait von Zartbitterschokolade und Chili White chocolate mousse whole milk chocolate crème brûlée dark chocolate chili parfait	€ 12,00
Dessertvariation „Wintergarten“ - Eine Auswahl himmlischer Desserts ^{A,B,D,G,H,L,M} Dessert „Wintergarten“ - Heavenly dessert selection	€ 12,50
Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege (5 x 30g) ^{G,H,K} Zweierlei Trauben karamellierte Walnüsse Feigensenf French cheese selection two kinds of grapes caramelized walnuts fig mustard	€ 14,00

Speisen im Rang

Frische Laugenbrezel mit Lindner Landrahm ^{A,D,G,I} Fresh pretzel with Lindner cream cheese	€ 3,50
Große Portion Süßkartoffel-Pommes-frites oder Steakhouse-Pommes-frites ^{G,I} mit Ketchup oder Mayonnaise Big portion sweet French or Steakhouse French fries ketchup or mayonnaise	€ 5,00
Berliner Currywurst ^{A,D,I,J,K} Hausgemachter pikant-scharfe Sauce Steakhouse-Pommes-frites Berlin currywurst hot spicy home-made sauce Steakhouse French fries	€ 7,00
Würziges Tatar vom argentinischen Weiderind ^{D,I,K} auf zwei Scheiben geröstetem Landbrot Schalotten Kapern Spicy tatar of Argentinian beef served on two slices of farm-baked bread shallots capern	€ 10,00
Ceviche vom Sashimi-Lachsfilet (kleine Portion) ^C Limettenvinaigrette Avocado rote Zwiebeln Orangenfilets Koriander Small portion Ceviche of sashimi salmon filet lime vinaigrette avocado red onions orange filets coriander	€ 11,00
Beyond-Meat-Burger im Dinkelbrötchen – vegetarisch ^{D,G,H,J} Beyond-Meat-Patty Eisbergsalat Gewürzgurke Tomate Zwiebel Mangocreme Spelt roll Beyond Meat patty iceberg lettuce gherkin tomato onion mango cream	€ 12,00
Woodstock Burger im Brioche Bun ^{D,G,J} Dry Aged Beef Birnen-Chutney Gorgonzola Babyspinat Zwiebeln Brioche burger bun dry aged beef pear chutney gorgonzola baby spinach onions	€ 14,50
Magnum-Eis Eiskonfekt ^G Magnum Classic Magnum White Magnum Double Raspberry	€ 3,00
Süßes Popcorn (Becher 1l) Sweet popcorn (bowl 1L)	€ 3,00

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	