


SUPPEN...



Tomatensuppe (veg.)	4,80 €
mit Frischkäsecreme	
Brunnenkressesuppe (veg.)	5,20 €
mit Croutons	
Rinderkraftbrühe	5,50 €
mit Gemüsejulienne und Markklöschen <small>(Senf, Sellerie)</small>	

ZWISCHENGERICHTE & SALATE...

Carpaccio vom Rind	klein/ groß
.....	8,90 €/ 10,90 €
auf Rucolasalat mit Champignons & frisch gehobeltem Parmesan <small>(Senf, Sellerie, Milcherzeugnisse)</small>	
Keltisch geräucherter Wildlachs	klein/ groß
.....	9,80 €/13,80 €
mit Gravesauce auf Kartoffelröstis an Rucolasalat und Sourcream <small>(Senf, Milcherzeugnisse)</small>	
Ziegenkäse im Pumpernickelmantel (veg.)	10,50 €
auf knackigen Salaten mit Himbeerdressing <small>(Milcherzeugnisse, Gluten)</small>	
Großer Fitness-Salat	13,50 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Schafskäse, Oliven, roten Zwiebeln <small>(Milcherzeugnisse, Senf, Sellerie)</small>	

VEGETARISCHES...

Penne-Gemüse-Pfanne	9,50 €
in Tomatensauce mit frisch gehobeltem Parmesan	
Fruchtige Penne-Pfanne	
mit fruchtiger Mango, roter Paprika und Frühlingslauch in Kokosmilch mit Blütenhonig	10,50 €
Pufferberg	12,50 €
Hausgemachter Kartoffelpufferberg mit Zucchini-Zwiebelgemüse und Tomaten mit Käse gratiniert an knackigen Salaten	
Zucchini-Brätling	12,50 €
auf Paprikasauce mit Kartoffel-Pastinaken-Püree und Möhrengemüse	

HAUPTGERICHTE...

GERICHTE MIT FISCH...

Confiertes Filet vom Bachsaibling

auf Zucchini-Zwiebelgemüse an Rosmarinkartoffel 14,80 €

Gebratenes Zanderfilet unter einer Senfschrotkruste 15,60 €

auf Dijonsenfauce mit glasierten Möhrchen und Rosmarinkartoffel

(Senf, Sellerie, Gluten, Schalenfrüchte, Milcherzeugnisse)

Gegrilltes Wildlachfilet 15,60 €

auf Limonensauce an Zucchini-Zwiebelgemüse und Rosmarinkartoffel

GERICHTE MIT FLEISCH...

Gegrillte Hähnchenbrust 14,30 €

auf fruchtiger Mango-Kokossauce und Risolée kartoffeln

Halbes Schweinefilet auf Champignon-Zwiebelgemüse

mit Risolée-Kräuterkartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter 14,50 €

(Milcherzeugnisse)

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 16,80 €

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenecke

Gebratene Lammfilets

auf Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Pfifferling-Trauben-Sauce 18,50 €

(Milcherzeugnisse)

Argentinisches Rumpsteak, rosa gebraten

mit Risolée-Kräuterkartoffeln, Kräuterquark,

Kräuterbutter, dazu Blattsalate mit Himbeerdressing

(ca. 200 g) 19,40 €

(ca. 250 g) 24,10 €

(ca. 300 g) 29,40 €

BEILAGEN & EXTRAS

Kleiner Beilagensalat 3,70 €

mit Himbeerdressing

Brotkorb mit Kräuterquark 3,70 €

(Milcherzeugnisse)



DESSERTS...

DER SÜSSE ABSCHLUSS



Moelleux au Chocolate 6,50 €
mit Aprikosenragout

Dessertvariationen im Gläschen 2,50 €
nach Tagesangebot

Fragen Sie nach unseren saisonalen Dessertangeboten!

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT !!!

*BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS UNSERE KÜCHE
NACH 22:00 UHR NUR NOCH SPEISEN AUS UNSERER
THEATERIMBISS-KARTE ANBIETEN KANN*

THEATERIMBISS

...IMMER WIEDER BELIEBT NACH EINEM SCHÖNEN THEATERABEND



„Soljanka“

im Löwenköpfchen 5,00 €
(Konservierungsstoffe)

„Ragoutfin vom Kalb“

gratiniert mit Käse und Buttertoast..... 7,80 €
(Milcherzeugnisse, Sellerie, Senf, Gluten, Soja, Glukose)

„Risolée-Kräuterkartoffeln“

mit Kräuterquark..... 4,70 €
(Milcherzeugnisse)

„Die Currywurst“

..... 7,80 €
Currywurst im Darm
mit Risolée kartoffeln und Kräuterquark
(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)

„Das Theaterabendbrot“

..... 10,30 €
Rustikale Bauernbrote reichhaltig belegt
mit einer Auswahl an Wurst & Käse,
dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke
(Gluten, Konservierungsstoffe, Milcherzeugnisse)

„Die Schinken-Käseplatte“

..... 10,30 €
verschiedene Schinken- & Käsespezialitäten
auf dem Holzbrett serviert, dazu ein Körbchen
mit unserem rustikalem Bauernbrot, Butter, Gewürzgurke,
Melone & Trauben
(Gluten, Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)