

# THEATRO

Das Caféhaus



Sehr geehrte Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie gerne unseren Service für unsere separate Allergikerkarte an.

## Aperitif

---

<b>Martini Prosecco</b> Brut Spumante	0,10 l	4,50 €
<b>Martini Prosecco</b> Brut Rosé Spumante	0,10 l	4,50 €
<b>Martini Prosecco Brut oder Brut Rosé</b>	0,75 l	29,00 €
<b>Moet Chandon Brut Imperiale</b>	0,75 l	86,00 €
<b>Moet Chandon Rosé Imperiale</b>	0,75 l	96,00 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Mineralwasser, Prosecco & Orange	0,20 l	7,20 €
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblüte, Limette & frischer Minze	0,20 l	7,20 €
<b>Ricard</b> Pastise, serviert mit 0,2 l Leitungswasser	0,20 l	4,50 €
<b>Campari</b> serviert mit Orangensaft oder Soda	0,20 l	7,20 €
<b>Martini Bianco, Rosso oder Dry</b>	5 cl	4,70 €
<b>Sherry Amotillado/ Fino</b>	5 cl	4,70 €
<b>Noilly Prat</b>	4 cl	4,70 €

## Flammkuchen

---

alle Flammkuchen werden mit Crème fraîche und Schnittlauch serviert

<b>Klassisch, mit Speck &amp; Zwiebeln</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Ziegenkäse mit Honig &amp; Walnüssen</b>	<b>11,90 €</b>
<b>mit Räucherlachs &amp; Frühlingslauch</b>	<b>11,00 €</b>

## Hauptgänge

---

<b>Theatro Currywurst</b> mit hausgemachter Currysauce & Steakhouse-Pommes	<b>9,50 €</b>
<b>Theatro Burger</b> mit 200g Angus Beef im Brioche Bun mit Burgermarmelade, Tomaten-Chorizokompott, Cheddarsauce & Spinat, dazu Steakhouse-Pommes	<b>18,50 €</b>
<b>Veganes Falafel- Curry</b> mit Wokgemüse & rotem Reis	<b>13,50 €</b>
<b>Spaghetti mit Austernpilzen</b> mit Kirschtomaten & Lauchzwiebeln in Basilikum-Pesto	<b>13,50 €</b>
<b>Spanisches Paprika-Risotto</b>	<b>12,90 €</b>

## Dessert

---

**Crema catalàna** 6,50 €

**Spanischer Mandelkuchen** 7,50 €  
mit Salted-Caramel-Eis

**Apfelstrudel** 7,90 €  
mit Vanilleeis & Vanillesauce

**Schokoladenküchlein** 8,50 €  
mit Blutorangensorbet & marinierten Orangen

**Kugel Eiscreme oder Sorbet** 2,30 €  
nach Angebot, bitte fragen Sie beim Service nach

**unsere Eissorten**  
Vanille, Erdbeer, Schokolade & Salted Caramel

**unsere Sorbets**  
Himbeer  
Blutorange

## Frühstück- Extras

---

Croissant	<b>2,50 €</b>
Brötchen	<b>1,80 €</b>
Scheibe Vollkornbrot	<b>1,30 €</b>
Gekochtes Ei	<b>1,50 €</b>
Rührei aus 3 Eiern	<b>4,50 €</b>
2 Spiegeleier	<b>3,50 €</b>
Portion Butter	<b>1,50 €</b>
Portion Marmelade	<b>2,00 €</b>
Portion Gouda	<b>3,50 €</b>
Portion Brie	<b>3,80 €</b>
Portion Schafskäse	<b>4,00 €</b>
Portion Ziegenkäse	<b>4,50 €</b>
Portion Parmaschinken	<b>5,50 €</b>
Portion Mailänder Salami	<b>4,00 €</b>
Portion Lachs	<b>6,50 €</b>

## Brunch

---

Ab September werden wir euch immer wieder sonntags mit unserem leckeren Bruch verwöhnen.

Bis dahin wählt gerne aus unsere Frühstückskarte.

## Tapas de Pescado

---

<b>Gebratene Garnelen</b> in Schale mit Knoblauch & Chili	<b>13,50 €</b>
<b>Pulpo a la gallega</b> Gegrillter Pulpo mit Kartoffel, geräucherter Paprika & Aioli	<b>14,50 €</b>
<b>Chipirones fritos</b> gebratener Babytintenfisch mit Aioli	<b>7,90 €</b>
<b>Mediterranes Fischragout</b> mit Lachs, Pulpo, Garnele & Aioli	<b>13,50 €</b>
<b>Sardinen</b> mit Chili & Knoblauch mariniert	<b>6,90 €</b>

## Tapa- Variation

---

<b>Tapas-Teller</b> mit Chipirones, zweierlei marinierten Oliven, Pimientos de Padrón, Serrano-Schinken, Chili-Möhren & Patatas bravas, dazu Brot mit Aioli	<b>19,90 €</b>
<b>Tapas-Teller vegetarisch</b> mit zweierlei marinierten Oliven, Manchego, Pimientos de Padrón, rote Bete-Salat, Chili-Möhren & Patatas bravas, dazu Brot mit Aioli	<b>17,90 €</b>

## Pizza aus dem Steinofen

---

<b>Margherita</b> mit Tomatensauce & geriebenem Mozzarella	<b>10,50 €</b>
<b>Büffelmozzarella</b> mit Tomatensauce & Pesto	<b>13,90 €</b>
<b>Salami</b> mit Tomatensauce & Mailänder Salami	<b>12,90 €</b>
<b>Jamòn Serrano</b> mit Rucola & geriebenem Manchego	<b>15,50 €</b>
<b>Calabrese speciale</b> mit scharfer Salami & Büffelmozzarella	<b>14,90 €</b>
<b>Prosciutto e funghi</b> mit gekochtem Schinken & Champignons	<b>12,90 €</b>
<b>Atun</b> mit Thunfisch, Zwiebeln & Peperoni	<b>13,90 €</b>
<b>Gamberoni</b> mit Gambas, Knoblauch & Cherrytomaten	<b>16,90 €</b>
<b>Vegetaria</b> mit gegrilltem Gemüse	<b>12,50 €</b>

# Frühstück

---

Samstags und sonntags 10:00 – 14:00 Uhr

**Müsli Bowl** **9,90 €**

Griechischer Joghurt mit Honig, Müsli, Quinoa, Mango & Nüssen

**Der kleine Franzose** **5,60 €**

Croissant mit Butter, hausgemachter Mango-, Erdbeer- oder Himbeermarmelade

**La Traviata** **12,50 €**

1 Brötchen, Ciabatta, Butter, Büffelmozzarella, Bruschetta, Mailänder Salami, Parmaschinken & Basilikumpesto

**Viertel- Frühstück** **12,50 €**

2 Brötchen, Gouda, Brie, Ziegenkäse, Schafskäse, Avocado & Hummus

**Tosca** **11,90 €**

Geröstetes Graubrot mit Basilikum-Rührei, frischen Tomaten & Mozzarella

**Riesen Theater** **16,50 €**

2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, Butter, Marmelade, Gouda, Brie, gekochter Schinken, Salami, gekochtes Ei sowie Müsli mit Früchten & Joghurt mit Honig

**Heartbeat (ab zwei Personen) pro Person** **19,90 €**

Brötchen, Schwarzbrot, Marmelade, Gouda, Brie, Schafskäse, Hummus, gekochter Schinken, Salami, Rührei sowie Müsli mit Früchten & Joghurt mit Honig, 1 Glas Orangensaft 0,1 l, 1 Glas Sekt & 1 Heißgetränk pro Person

**Frisch gepresster Orangensaft, Glas 0,2 l** **4,90 €**

**Frisch gepresster Möhrensaft, Glas 0,2 l** **4,90 €**

## Tapa Vegetarianas

---

<b>Extra Portion Brot</b> wahlweise mit Aioli, Hummus oder Mojo Picón	<b>4,50 €</b>
<b>Salzmandeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tortilla Española</b> spanisches Omelette	<b>6,50 €</b>
<b>Artischocke</b> in Olivenöl mariniert mit Meersalz & gehobeltem Manchego	<b>6,90 €</b>
<b>Gegrilltes Gemüse</b> nach Saison & Marktlage	<b>5,50 €</b>
<b>Pimientos de padrón</b> in Olivenöl gebratene Paprika mit Meersalz	<b>5,20 €</b>
<b>Gebratene Waldpilze</b> mit roten Zwiebeln, Knoblauch & Schnittlauch	<b>6,10 €</b>
<b>5 Falafel</b> mit Hummus & schwarzem Sesam	<b>5,90 €</b>

## Tapas Vegetarianas

---

<b>Patatas bravas</b> kleine Kartoffelwürfel mit Dip	<b>5,90 €</b>
<b>Papas arrugadas</b> kleine Runzelkartoffeln aus dem Ofen mit Meersalz & Mojo Picón	<b>5,00 €</b>
<b>Manchego</b> spanischer Hartkäse	<b>6,20 €</b>
<b>Salat von roter Bete</b> mit Walnuss & Ziegenkäse	<b>6,20 €</b>
<b>Gegrillte Chilimöhren</b> in Sesammarinade	<b>5,50 €</b>
<b>Zweierlei Oliven</b> mit Fenchel & Orange mariniert	<b>5,00 €</b>

## Tapas con Carne

---

<b>5 Albondigas</b> Rinderhackbällchen in pikant-scharfer Tomatensalsa	<b>6,90 €</b>
<b>5 Dátiles en un abrigo de tocino</b> Datteln im Speckmantel	<b>6,90 €</b>
<b>3 Hähnchensatè-Spieße</b> mit Erdnuss-Teriyaki-Sauce mariniert	<b>6,10 €</b>
<b>Chicken Tandoori</b> zart geschmortes Hähnchenfleisch mit Tomate & Zwiebel in würziger Tandoori-Marinade	<b>6,50 €</b>
<b>Jamón Serrano</b> luftgetrockneter spanischer Schinken	<b>6,10 €</b>
<b>Chickenwings</b> mit Sweet-Chili-Sauce	<b>6,50 €</b>

## Spieße

---

**Alle Spieße werden mit Salat & ein Dip nach Wahl serviert**

<b>Hähnchen-Tomaten-Spieß</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Lammrücken-Spieß</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Thunfisch-Spieß</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Seeteufel-Muschel-Spieß</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Garnelen-Oliven-Spieß</b>	<b>11,50 €</b>

## Suppen

---

<b>Spanischer Fischeintopf mit Aioli</b> mit Krustentier, Muscheln & Fang des Tages	<b>12,80 €</b>
<b>Tom Kha Gai (Kokos-Zitronengras-Suppe)</b> mit knackigem Gemüse	<b>6,50 €</b>
wahlweise mit Hähnchen-Spieß	<b>7,50 €</b>

## Salate

---

<b>Großer gemischter Salat</b> mit Hausdressing	<b>10,90 €</b>
<b>Warmer Schafskäse mit Honig &amp; Thymian</b> mit Zupfsalat und Hausdressing	<b>13,90 €</b>
<b>Caesar´s Salad</b> mit Hähnchenbrust, Kirschtomaten & Parmesandressing	<b>15,90 €</b>
<b>Theatro Bowl</b> mit Babyspinat, Edamame, Adji- Kresse, Mango, Wildkräutersalat & Hirtenkäse auf Duftreis	<b>11,90 €</b>
wahlweise mit	
- 2 Hähnchensaté-Spießen	<b>+ 4,50 €</b>
- gebratenem Pulpo	<b>+ 7,50 €</b>
<b>Ziegenkäse-Quiche mit Walnuss &amp; Honig</b> an Wildkräutersalat mit Hausdressing	<b>14,50 €</b>