

## Frühstück Samstag und Sonntag ab 10:00 Uhr

---

<b>Der kleine Franzose</b>	<b>5,60 €</b>
Croissant mit Butter, hausgemachter Mango-, Erdbeer- oder Himbeermarmelade	
<b>La Traviata</b>	<b>12,50 €</b>
1 Brötchen, Ciabatta, Butter, Büffelmozzarella, Bruschetta, Mailänder Salami, Parmaschinken & Basilikumpesto	
<b>Viertel- Frühstück</b>	<b>12,50 €</b>
2 Brötchen, Gouda, Brie, Ziegenkäse, Schafskäse, Avocado & Hummus	
<b>Tosca</b>	<b>11,90 €</b>
Geröstetes Schwarzbrot mit Basilikum-Rührei, frischen Tomaten & Mozzarella	
<b>Riesen Theater</b>	<b>16,50 €</b>
2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, Butter, Marmelade, Gouda, Brie, gekochter Schinken, Salami, gekochtes Ei sowie Müsli mit Früchten & Joghurt mit Honig	
<b>Heartbeat (ab zwei Personen) pro Person</b>	<b>19,90 €</b>
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	
<b>Lachs-Frühstück</b>	<b>12,90 €</b>
geräucherter Lachs, Rührei, Toast <sup>A1</sup> und Butter <sup>G</sup>	
<b>Hamlet</b>	<b>10,90 €</b>
Zwei Croissants, gefüllt mit Rührei und gebratenem Speck	
<b>Frisch gepresster Orangensaft, Glas 0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Frisch gepresster Möhrensaft, Glas 0,2 l</b>	<b>5,20 €</b>

## 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 & Steakhause-Pommes	<b>9,50 €</b>
<b>Theatro Burger</b> mit 200g Angus Beef im Brioche Bun mit Burgermarmelade, Tomaten-Chorizokompott, Cheddarsauce & Spinat, dazu Steakhause-Pommes	<b>18,50 €</b>
<b>Veganes Falafel- Curry</b> mit Wokgemüse & rotem Reis	<b>13,50 €</b>
<b>Spaghetti aglio e olio</b> mit Chili und Knoblauch	<b>13,90 €</b>
<b>Penne Rigate mit Hähnchenbruststreifen</b> Grünem Pfeffer in Rahmsauce, Pinienkernen, Rucola & Parmesan	<b>17,50 €</b>
<b>Spaghetti mit Shripms &amp; Zucchini</b> in Safransauce mit Pesto von getrockneten Tomaten	<b>18,90 €</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

# THEATRO

Das Caféhaus



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

## 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>

## Snacks & Kleinigkeiten

---

<b>Warmer Schafskäse mit Honig &amp; Thymian</b> mit Zupfsalat und Hausdressing	<b>13,90 €</b>
<b>Ziegenkäse-Quiche mit Walnuss &amp; Honig</b> an Wildkräutersalat mit Hausdressing	<b>14,50 €</b>
<b>3 Bruschetta di pomodoro</b> geröstetes Ciabatta mit Tomate, Knoblauch, Zwiebel & Basilikum mit mariniertem Blattsalat	<b>8,50 €</b>

## 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>

## 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>
<b>Snack-Platte (ab 2 Personen)</b> <sub>A,B,G,L,F,H,7</sub> mit Gambas, Saté-Spieße, Lammfilet, Bruschetta, Chicken-Wings, Falafel und Oliven, dazu Salat, Aioli, Mojo und Baguette	<b>41,90 €</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>
<b>Birne &amp; Gorgonzola</b> mit Walnüssen und Serranoschinken	<b>15,50 €</b>
<b>Lachs</b> mit Spinat, roter Zwiebel & Kirschtomaten	<b>14,50 €</b>

## 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 & Frühstück

---

Unsere aktuellen Frühstückszeiten:

Samstags von 10:00 bis 14:00 Uhr

Brunch am Sonntag von 10:00 bis 14:00 Uhr **28,50 €**  
großes und reichhaltiges Frühstücksbuffet, inklusive warmer Speisen, Heißgetränken, Orangensaft und Sekt

## 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>
<b>Zucchinirollchen mit Ziegenfrischkäse, Pistazie und Minze</b>	<b>6,50 €</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>
<b>Lammfilet-Spieß</b> mit Rosmarin-Paprika-Relish	<b>10,80 €</b>

## Salate

---

**Großer gemischter Salat** **10,90 €**  
mit Hausdressing

**Caesar´s Salad** **15,90 €**  
mit Hähnchenbrust, Kirschtomaten & Parmesandressing

**Theatro Bowl** **11,90 €**  
mit Babyspinat, Edamame, Adj- Kresse, Mango,  
Wildkräutersalat & Hirtenkäse auf Duftreis

wahlweise mit

- 2 Hähnchensaté-Spießen **+ 4,50 €**
- gebratenem Pulpo **+ 7,50 €**

**Salat mit Lammfilet & Ziegenkäse** **23,50 €**  
mit frischen Blattsalaten,  
Tomaten, Gurken, Möhren und Paprika in Himbeer-  
Vinaigrette

**Hähnchenbrust in Pfefferpanade** **15,90 €**  
mit Blattsalaten in Vinaigrette, Apfel, Ananas und Banane