Speisekarte

THEATRO

Das Caféhaus



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

Frühstück Samstag ab 10:00 Uhr

Der kleine Franzose **6,50 €**
Croissant mit Butter, hausgemachter Marmelade am Buffet

La Traviata **14,50 €**
1 Brötchen, Ciabatta, Butter, Mozzarella, Antipasti-Gemüse, Mailänder-Salami, Serrano-Schinken & Basilikumpesto

Viertel- Frühstück **13,50 €**
2 Brötchen, Gouda, Brie, Ziegenkäse, Schafskäse, Avocado & Hummus

Tosca **13,50 €**
geröstetes Schwarzbrot mit Basilikum-Rührei, frischen Tomaten & Mozzarella

Lachs-Frühstück **14,90 €**
geräucherter Lachs, Rührei, Toast und Butter

Brioche Egg Benedict **19,00 €**
Avocado - gegrillte Tomaten - 2 pochierte Eier - Bacon - Sauce Hollandaise

Pancakes **11,90 €**
Wahlweise mit

- **Bacon, Butter und Ahornsirup**
- **Ahornsirup und frischen Beeren**

Heartbeat (ab zwei Personen) pro Person **24,50 €**
Brötchen, Schwarzbrot, Marmelade, Gouda, Brie, Tomate & Mozzarella, geräucherter Lachs, 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**	**5,90 €**
Martini Prosseco DOC Spumante	**Glas 0,1 l**	**5,40 €**

Brunch

Ab dem **2. November heißt es wieder: Jeden Sonntag von 10:00 - 14:00 Uhr** laden wir euch herzlich zu unserem beliebten Brunch ein - das Highlight, auf das Ihr jedes Jahr wartet.

Was erwartet euch?

- Ein reichhaltiges Buffet mit frischen Brötchen, Croissants & Aufstrichen
- Herzhaft-warme Mittagsklassiker & saisonale Spezialitäten
- Feine Desserts & süße Verführungen
- Unbegrenzt Kaffeespezialitäten, Tee, Säfte & Sekt inklusive!



Reservierung

Sichert euch rechtzeitig einen Tisch - Reservierung empfohlen.
Für Gruppen ab 6 Personen bitten wir um 50% Anzahlung des Gesamtpreises.
Reservierungen unter 0421/326048 oder info@theatro.de



Preis

36,50 € pro Person

Jeder Bissen ein Stück Sonntagsglück.

Suppen & Salate

Alle Suppen werden mit Pane Rustico serviert

Gelbe Linsensuppe - Vegan **11,50 €**
mit Kokosmilch, Zitrone und Sumak

Bouillabaisse **18,50 €**
mit Fenchel, Meeresfrüchten, Fang des Tages
und Sauce Rouille

Alle Salate werden mit Pane Rustico serviert

Gemischter Salat **13,90 €**
Kirschtomaten, Gurke, Mais, Möhre, Oliven, Rote Bete,
gepickelte Rote Zwiebeln, Beeren der Saison und Hausdressing

Burrata Salat **12,50 €**
Marinierte Kirschtomaten, Basilikum, Burrata und Olivenöl

Caesar Salat **13,50 €**
Kirschtomaten, Baby Romana Salat, Croûtons, Grana Padano
und Caesar Dressing

Brutus Salat **16,50 €**
Thunfisch, Ei, Grüne Bohnen, gepickelte Rote Zwiebeln,
Kartoffeln, Oliven und Tonnato

Wahlweise mit:

5 Falafel	**5,50 €**
Burrata	**6,00 €**
Räucherlachs	**7,00 €**
Hähnchenbruststreifen	**7,50 €**
4 Black Tiger Garnelen	**10,50 €**
Rumpsteakstreifen	**11,50 €**

Snacks & Auslasskarte

Theatro Currywurst **13,50 €**
Hausgemachte Currysauce, junger Lauch
und Steakhouse Pommes

Bruschetta di Pomodoro **11,50 €**
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln,
Grana Padano, Basilikum, dazu marinierter Salat

Gebackener Camembert **12,50 €**
mit Preiselbeeren, dazu marinierter Salat

Warmer Schafskäse mit Honig und Thymian **15,50 €**
mit Grillgemüse dazu Dattelcreme und mariniertem Salat

Steakhouse Pommes **8,50 €**
mit Ketchup und Mayo

Burger & Pasta

Alle Burger werden mit Steakhouse-Pommes serviert

Beef Hamburger **19,90 €**
Brioche Bun, Baby Romana Salat, Tomaten, gepickelte Gurken, Ketchup und Senf

Beef Bacon Cheeseburger **22,50 €**
Brioche Bun, Baby Romana Salat, Tomaten, gepickelten roten Zwiebeln und Whiskey Mayonnaise

Beyond Meat Burger - Vegan **21,50 €**
Roggen Bun, Baby Romana Salat, Tomaten, Avocado und Basilikummayo

Wahlweise mit:

+ Pattie	**6,50 €**
+ Cheddar	**2,50 €**
+ Bacon	**3,00 €**

Alle Pasta Gerichte werden mit Pane Rustico serviert

Pasta Rigatoni Pesto **13,50 €**
Kirschtomaten, Pinienkerne, Basilikum und Grana Padano

Pasta Rigatoni Black Tiger Garnele **19,50 €**
Kirschtomaten, Baby Blattspinat, Tomatensauce und Grana Padano

Pasta Rigatoni Rindersteakstreifen **21,50 €**
Rinderkraftbrühe, Gemüse der Saison, Rucola und Grana Padano

Pizza aus dem Steinofen

Pizza Margherita **12,50 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella und Oregano

Pizza Burrata **15,50 €**
mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Burrata und frischem Basilikum

Pizza Salami **14,50 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella und Rindersalami

Pizza Proscuitto e funghi **14,50 €**
mit Tomatensauce, gekochtem Schinken, Champignon und geriebenem Mozzarella

Pizza con Jamon **17,00 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, Rucola, Grana Padano und Jamon Serrano

Pizza con Atun **16,50 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, Thunfisch, Peperoni und roten Zwiebeln

Pizza Gamberetti **19,90 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, Kirschtomaten, Knoblauch und Black Tiger Garnelen

Pizza Verdure **15,50 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella und gegrilltem mediterranem Gemüse

Pizza Manzo **20,50 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, roten Zwiebeln Rucola und Rindersteakstreifen

Pizza Diavolo **15,50 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, Salami, roten Zwiebeln, Paprika und milder Peperoni

Pizza Feta **15,00 €**
mit Tomatensauce, geriebenem Mozzarella, frischen Tomaten, Blattspinat und Feta

Flammkuchen

Alle Flammkuchen werden mit Créme fraîche und geriebenem Mozzarella serviert

Elsässer Klassik **13,50€**
mit Speck und Zwiebeln

Serrano **16,50€**
mit Serrano Schinken, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan

Räucherlachs **16,50€**
mit Zucchini und Dill

Grillgemüse **16,00€**
mit Zucchini, Aubergine, Paprika & Pinienkerne

Ziegenkäse **16,50€**
mit Walnüssen, Granatapfel & Honig

Feta **15,50€**
mit Oliven, milder Peperoni & Blattpetersilie

Black Tiger Garnelen **19,50€**
mit Spiegeleier, Feta, Roter Zwiebel & Blattpetersilie

Rumpsteak **19,50€**
mit roten Zwiebeln, Champignons, milde Peperoni & Blattpetersilie

Tapas & Fingerfood

3 Tapas zur Auswahl mit kleinem Salat	19,50 €
5 Tapas zur Auswahl mit kleinem Salat	28,50 €
6 Tapas zur Auswahl mit kleinem Salat	34,50 €
Einzelne Tapas zum nachbestellen vegetarisch	6,90 €

Gegrilltes Gemüse

mit Paprika, Zucchini und Aubergine

Pimientos de padrón

in Olivenöl gebratene Paprika mit Meersalz

5 Falafel

mit Hummus & schwarzem Sesam

Rote Bete

mit Walnuss & Ziegenkäse

Patatas bravas

kleine Kartoffelwürfel mit Mojo Picon

Papas arrugadas

kleine Runzelkartoffeln aus dem Ofen mit Meersalz & Chimichurri

Oliven

mediterran mariniert

Manchego

angemacht in Olivenöl und Thymian

Tapas & Fingerfood

3 Tapas zur Auswahl mit kleinem Salat	19,50 €
5 Tapas zur Auswahl mit kleinem Salat	28,50 €
6 Tapas zur Auswahl mit kleinem Salat	34,50 €
Einzelne Tapas zum nachbestellen Fisch und Fleisch	7,90 €

5 Albondigas
Rinderhackbällchen in pikant-scharfer Tomatensauce

5 Dátiles en un abrigo de tocino
Datteln im Speckmantel

3 Hähnchen-Satè-Spieße
mit Erdnuss-Teriyaki-Sauce

Chickenwings
mit Sweet-Chili-Sauce

Rindersteakstreifen
auf Avocado-Tomaten-Salat

Chorizo
auf Grillgemüse

Serranoschinken
mit Melone

2 Black Tiger Garnelen
mit Knoblauch & Chili

Chipirones fritos
gebratener Babytintenfisch mit Aioli

Kibbeling
mit Joppie-Sauce

Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich

Dessert

Spekulatius Tiramisu **11,50 €**
mit Orangengelee und angemachten Waldbeeren
(Alkholfrei)

Spanischer Mandelkuchen **9,50 €**
mit Staubzucker und Orangensorbet

Schokoladenküchlein - Vegan **11,50 €**
mit Beeren der Saison und Vanilleeis

Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker **11,00 €**
zusätzlich

- **mit Zwetschgenkompott** **+2,00 €**
- **mit Apfelmus** **+2,00 €**

Unsere Eissorten: **2,50 €**
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella

Unsere Sorbets: **2,50 €**
Himbeere, Orange, Zitrone

Genussroller Winterzauber



Steinpilzcreme-Suppe 9,90 €
wahlweise mit geräucherter Entenbrust 11,90 €

Rindercarpaccio 13,50 €
mit mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen, geriebenem Grana Padano und Balsamico-Feigen

Tagliatelle mit Wildragout und Preiselbeeren 18,50 €

Kabeljaufilet 26,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und in Butter geschmortem Rosenkohl. Dazu eine leichte Weißweinsauce

Veganes Kichererbsencurry 18,50 €
mit frisch gebackenen Falafel und knackigem Gemüse, in einer leicht pikanten Currysauce, dazu Duftreis und Pane Rustico

Rosa gebratene Entenbrust 26,50 €
mit zweierlei Kohl, bestehend aus Rotkohl und Grünkohl, dazu Serviettenknödel und Orangenjus

Bremer Grünkohl 19,50 €
mit Kasseler, Pinkel, Kochwurst, Salzkartoffeln & Senf

Créme Brûlée 11,50 €
Klassisch mit einer Karamellhaube und Himbeersorbet

Spekulatius Tiramisu 9,50 €
mit Orangengelee und angemachten Waldbeeren (Alkholfrei)