



THEATER-CAFÉ

menu

Aperitif

MARTINI BIANCO 5cl	3,2€
SHERRY 5cl	3,2€

Starters

BRUSCHETTA	6€
BURRATA	9€
VITELLO TONNATO	11€
ANTIPASTIPLATTE	klein / 15€ groß / 25€

Mediterranes Antipasti, Mortadella, Salami, Burrata, San Daniele Crudo, Parmesan, Pizzabrot

Pasta

PESTO RIGATONI	9€
LINGUINE TRÜFFEL	14€
LINGUINE MIT GARNELEN	12€

Ringförmige Pasta, Basilikumpesto, halbe Burrata, Pinienkerne

Abgeflachte Spaghetti, Trüffelcreme, Wintertrüffel, Parmigiano

Abgeflachte Spaghetti, Cherrytomaten, Gamba, Petersilie, Natives Olivenöl

Bowls

TERIYAKI BOWL	11€
CEASAR BOWL	11€
SOULFOOD BOWL	9€

Kräutersalat, Spicy Teriyaki Chicken, Sesam, Erdnussmayo

Romanasalat, Hähnchenfilet, Parmesanchip, Ceasarcreme

Kräutersalat, Rote Beete, Couscous, gebackene Süßkartoffel, grüner Spargel, Sesam Algen, Ricotta, Sesam

Fish

LACHSFILET	18€
ZU STEAK UND FISCH EINE BEILAGE UND EINE SAUCE DER WAHL!	

Frisches Filet vom Lachs. Saftig vom Grill.

TRÜFFELPOMMES	PFEFFERJUS
SÜßKARTOFFELPOMMES	DIJON-SENF-HONIG-SAUCE
POTATO DIPPERS	KRÄUTERBUTTER
SPECKBOHNEN	
PFANNENGEMÜSE	

Pizza

MEHL: CAPUTO / MINIMUM 48H TEIGRUHE	
MOZZARELLA: FIOR DI LATTE BIO	
TOMATENSAUCE: SAN MARZANO TOMATE	
PIZZA SALAMI SALSICCIA	10€
San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Salami	
PIZZA MARLAPERDA	13€
Halb Calzone gefüllt mit Ricotta, Schinken & halb Pizza mit Rucola, Parmesan	
PIZZA JAMES BOND	15€
Pizzafliege, Trüffelkäse, Rucola und frischer Trüffel, Ricotta, San Daniele Crudo, Caprese con Burrata	
BRIGITTE BARDOT	13€
San Marzano Tomate / Pikante Salami/ San Daniele Crudo / Rucola / Parmesanspäne	
PIZZA GRAND OUVERT	16€
Pizza in Sternform, Salami, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, San Daniele Crudo, Cherrytomaten, Pappardelle mit Trüffel, Wintertrüffel	
PIZZA TARTUFO	14€
Ricotta, Trüffelpecorino, frischer Trüffel, Rucola, Parmesan	
PIZZA MATA HARI	15€
Ricotta, Parmesan, Pistazienrieb, Mortadella, smashed Burrata, Avocado-Pistaziencreme, Rucola	

Meat

RIB EYE	25€
250g. Saftig und kraftvoll aromatisch.	
RINDERFILET	29€
200g. Edel und Zart.	
FLANKSTEAK	30€
250g. Bestes kanadisches Fleisch aus der Flanke. Traumhafte Marmorierung.	
CHATEAUBRIAND	55€
400g. Tranchiert. Auf Grillgemüse. Medium-rare gegrillt und auf einem (sehr) heißen Stein serviert.	
DRYAGED RIB EYE	45€
330g. 6 Wochen im DryAger. Saftig, kräftig, nussig.	
GERN SCHNEIDEN WIR IHNEN AUCH EIN GRÖßERES STÜCK!	

Burger

NIC`S BURGER	15€
Rindfleisch, kandierte Zwiebeln, Salat, saure Gurke, Tomate, Cheddar, Mayonnaise und Ketchup. BBQ-Dip	
NEXT LEVEL BURGER	22€
Doppelter Nic`s Burger mit 500g Fleisch!	
TRÜFFEL BURGER	20€
Rindfleisch, hausgemachte Trüffelmayonnaisein, in Portwein reduzierte Zwiebel, Trüffelpecorino. BBQ-Dip	
LACHS BURGER	14€
Gegrillter Lachs und Zucchini, Mango, Avocado zu einer Philadelphia-Kapern-Sauce. BBQ-Dip	
DEVIL'S BITE BURGER	16€
Rindfleisch, Cheddar, Jalapenos, Tomatensuogo, halbe Burrata, mariniertes Ricotta. BBQ-Dip	
CEASAR BURGER	12€
Gegrilltes Hähnchen, Cheddar, Bacon, Romanasalat, Tomate, Crispy Kapern und Ceasarsauce, Parmesanflakes. BBQ-Dip	
VEGANBURGER	13€
Gemüse-Patty, Käseersatz, Salat, Auberginen-Möhren-Püree. Mango-Dip	
WILDSCHWEIN BURGER	15€
Gehacktes vom Wildschein mit Cranberrys, Cheddar, Bacon, Gorgonzola, Portweinzwiebel, Romanasalat, hausgemachte Dijon-Senf-Honig-Sauce. BBQ-Dip	

„DER PATE“ BURGER	15€
Rindfleisch, Cheddar, Kartoffelstroh, Pistazien-Avocado-Creme, Büffelmozzarella, feinste Mortadella. BBQ-Dip	

ZU JEDEM BURGER EINE BEILAGE DER WAHL!

Sweats

TIRAMISU	6€
SCHOKO KAREMELL PIZZA	10€
Frittierter Pizzateig, belgische Schokolade, Karamellsauce, Pistazienrieb, Puderzucker	
SORBET	6€
Dreierlei Exoten/ frische Früchte	

Heisses

TASSE KAFFEE	2,1€
CAPPUCCINO	2,6€
ESPRESSO	2€
Heiße SCHOKOLADE	3,5€
TEE	2€
Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Darjeeling, Grün	

Softdrinks / Säfte

APFEL, ORANGE, KIRSCH, BANANE 0,2L	2,9€
ERFRISCHENDES 0,3L Coca-Cola, Fanta, Sprite	3,3€
COLA LIGHT 0,2L	3€
THOMAS HENRY 0,25L Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic	3,2€
HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,4L Lavendel-limette, Cranberry-zitrone	4,2€
LICHTENAUER 0,25L / 2,6€ - 0,75L / 5,8€ MINERAL WASSER still/ medium/ sprudelnd	

Biere vom Fass

BITBURGER 0,25L / 3€ - 0,4L / 3,8€ PILS	
RADLER 0,25L / 3€ - 0,4L / 3,8€	
KÖSTRITZER 0,3L / 3,2€ - 0,5L / 4,8€ SCHWARZBIER	
BENEDIKTINER 0,5L / 4,3€ WEISSBIER	

Flaschenbiere

BITBURGER ALKOHOLFREI 0,33L	3,2€
BENEDIKTINER DUNKEL	4,3€
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI	4,3€

Weissweine

HAUSWEIN TROCKEN	5€
HAUSWEIN LIEBLICH	5€
VERDEJO, SPANIEN Fruchtig, Frisch, Abgerundete Säure	5,7€
CHARDONNAY Süffig, Fruchtig, Schmelzend	5,7€

Rotweine

HAUSWEIN TROCKEN	5€
HAUSWEIN LIEBLICH	5€
MERLOT Aromatisch, Kräutrig, Weich	5,9€
CABERNET SAUVIGNON Vollmundig, Orientalisch, Rauchig, Samtig	5,9€

Rosé

ROSE CHAMPELOUP	5€
-----------------	----

Champagner & Prosecco

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 0,7L	89€
RUINART BRUT 0,7L	95€
GLAS PROSECCO 0,1L	4,1€
SCAVI & RAY, SPUMANTE 0,75L	21€

WEITERE WEINE AUF UNSERER WEINKARTE!
ODER SPRECHEN SIE UNS EINFACH AUF IHREN
WEINWUNSCH AN, WIR BERATEN
SIE GERN!

Cocktails

TORERO Wodka, Apfelsaft, Zitrus, Zimt, Karamell	8€
MATADOR Rum, Orangensaft, Zitrus, Grenadine	8€
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangensaft, Grenadine	8€
IPANEMA ALKOHOLFREI Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Grenadine	5€

Spirits Aus aller Welt 2cl

GRAPPA	3,1€
WILLIAMS BIRNE	3,6€
TEQUILA GOLD, SILVER	2,5€
FERNET BRANCA	2,5€
RAMAZZOTTI	2,5€
JÄGERMEISTER	2,5€
ALTENBURGER SCHWARZGEBRANNTER	2,3€
UNDERBERG	2,5€
BAILEYS	2,5€
WODKA ABSOLUT	3€

Whiskey & Rum

GLENNFIDDICH SCOTCH WHISKEY	3,2€
JAMESON IRISH WHISKEY	3,5€
LAGAVULIN 16'	4€
OBAN 14'	3,5€
CRAGGANMORE 12'	3,5€
TALISKER SKYE	4€
GLENKINCHIE 12'	3,5€
DALWHINNIE 12'	3,5€
Don Papa	4€
Ron Zacapa XO Gran Reserva	10€

Longdrinks 4cl

WODKA ORANGE	6,5€
GIN TONIC Bombay 7, Hendricks 9, Monkey 47 10, Tanqueray 9	6,5€
BACARDI COLA	6,5€
CAMPARI ORANGE / SODA	6,5€
APEROL SPRIZZ / HUGO / LILLET BERRY	6,5€
WHISKEY COLA	6,5€