



Speisen und Getränke





SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK

Kleines Theatro Zwei Brötchen, ein Ei, eine Tasse Kaffee, Marmeladenbuffet	5,40
Vive la France Zwei Croissants, ein Ei, eine Tasse Milchkaffee, Marmeladenbuffet	5,70
Shakespeare Gebratener Bacon, zwei Spiegeleier oder Rührei, Toast, ein Kännchen Kaffee oder Tee, Marmeladenbuffet	8,20
Käsefrühstück Verschiedene Käsesorten, Trauben, ein Ei, zwei Brötchen, Vollkornbrot, ein Kännchen Kaffee oder Tee, Marmeladenbuffet	8,20
Riesentheater Schinken, Käse, Salami, Putenbrust, ein Ei, zwei Brötchen, Vollkornbrot, kleiner Quark mit Früchten, ein Kännchen Kaffee oder Tee, Marmeladenbuffet	8,40
Lachs Frühstück Geräucherter Lachs, Rührei, Toast und Butter, ein Kännchen Kaffee oder Tee	8,20
La Traviata Mozzarella, Tomate, Basilikum, Salami, luftgetrockneter Schinken, Italien Wrap, Ciabatta, ein Café con Leche, Marmeladenbuffet	8,20
Hamlet Zwei Croissants gefüllt mit Rührei und gebratenem Speck, ein Tasse Kaffee oder Tee	6,60
Tosca Vollkornbrot in Olivenöl geröstet, mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikumrührei, ein Café con Leche	7,20
Heart-Beat-Breakfast (ab 2 Personen) Diverse Käsesorten, Salami, Serranoschinken, Putenbrust, Mozzarella mit Tomate geräucherter Lachs, süßer Quark, Müsli, Obstsalat, gebratener Speck, Rührei, Brötchen, Brot, Marmeladenbuffet, je Person ein Glas Sekt, ein Glas Orangensaft und ein Heißgetränk (Preis pro Person)	12,20



Frische Brötchen belegt mit:

Käse	2,30
Salami	2,30
Putenbrust	2,30
Camembert	2,30
Geräuchertem Lachs	2,50
Mozzarella und Tomate	2,50
Serranoschinken	2,50
Müsli mit Quark, frischen Früchten und Milch	4,20
Quarkspeise mit frischen Früchten	4,20
Griechischer Joghurt mit Honig, Bananen und gerösteten Nüssen	4,20

Gerne dürfen Sie sich Ihr Frühstück individuell zusammenstellen.

SUPPEN

Möhren-Ingwersuppe mit Kürbiskernen	4,90
Kartoffelsuppe mit Dill und marinierten Shrimps	4,90

SNACKS

Bruschetta mit Salatbouquet	5,80
Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatbeilage	6,90
Käsesandwiches , mit gekochtem Schinken in Olivenöl geröstet	4,50
Flammkuchen , frisch aus dem Ofen	6,50
Warmer Schafskäse mit Honig und Thymian auf mariniertem Gemüse	7,80
Warme Nacho-Chips mit Salsa-Dip	5,50

THEATRO

Café, Tapas y más



Gebackener Camembert Luana, mit Preiselbeeren, Salatbeilage und fritierter Petersilie	8,50
Falafel (Kichererbsenbällchen) an Salat von Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Koriander-Limettdressing, mit Hummus und Chili-Dip, warmes Fladenbrot	8,90
Käseteller, verschiedene Käsesorten mit Trauben, Baguette und Butter	9,50

PASTA

Hausgemachte Cannelloni mit Gorgonzola-Birne-Basilikumfüllung, mit Creme fraiche und Parmesan überbacken	10,50
Lachs-Lasagne, geschichteter Nudelteig mit frischem Lachs, Blattspinat und Bechamelsauce, mit Parmesan gratiniert	10,50
Penne Rigate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen und grünem Pfeffer in Rucola-Sahnesauce, Parmesan	11,50
Tortelloni mit gebratemem Pancetta und frischem Basilikum in Käsesahnesauce	9,50
Spaghetti Bombay, mit Hähnchenbrust, Papaya, Lauch und Paprika in Tandoori-Currysauce mit Kokos	10,50

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und einer Kugel Pistazieneis	5,20
Marillenknödel mit gerösteten Mandeln an Fruchtsauce	5,20

EIS

Gemischtes Eis	2,30
Nuss-Caramel-Becher, Eiscreme Walnuss und Caramelita mit Haselnusskrokant, Caramelsauce und Sahne	3,80
Eisbecher Traube, Eiscreme Traube-Portwein und Vanille mit frischen Weintrauben mit Sahne	3,80



„Bananensplit“ , Eiscreme Banane und Vanille,frische Banane, Schokoladensauce und Sahne	3,80
Eisschokolade, Eiskaffee oder Tropicana	3,00
EISSORTEN	
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Pistazie, Walnuss, Caramelita, Banane, Mandeleis	
SPEISEN	
<p>Sie suchen Räumlichkeiten für Ihre Firmen- oder Familienfeier? Im Theater am Goetheplatz und im Musicaltheater Bremen bieten wir Ihnen Platz für 100-800 Personen. Gerne machen wir Ihnen für Ihre Familienfeier, Firmenfeier oder jedes andere Fest ein individuelles Angebot. Informationen unter Tel: 0421-326048</p>	
PIZZA aus dem Steinofen	
Pizza Margherita , Tomatensauce, Käse und Oregano	6,90
Pizza Prosciutto e funghi , mit Schinken, Champignons, Tomatensauce und Käse	7,50
Pizza „Rucola-Serrano“ , mit Manchegokäse, Tomatensauce, Serranoschinken und Rucola	8,90
Pizza „Diabolo“ , mit Käse, Tomatensauce, Zwiebeln, Paprika, Pepperoni und Salami	8,90
Pizza „Spinates“ , mit Blattspinat, Sherrytomaten, Zwiebeln, Tomatensauce und Käse	7,50
Pizza „Chorizo“ , mit Manchegokäse, spanischer Chorizowurst, Zwiebeln und Tomatensauce	8,90
Pizza „Frutti di mare“ , mit Käse, Tomatensauce, Shrimps, Muscheln, Garnelen, Calamaris und Basilikum	9,50
Pizza Capricciosa , Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	8,50
Pizza „Funghi“ , mit Tomatensauce, Käse und Champignons	7,20
Pizza „Salami“ , mit Tomatensauce, Käse und Salami	7,20
Pizza „Romana“ , mit Tomatensauce, Käse, Speck und Paprika	7,20

THEATRO Café, Tapas y más



mit Tomatensauce, Käse, Speck und Paprika	
Pizza „Marinara“ , mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Garnelen	8,20
Pizza „4 Quesos“ , mit Tomatensauce und 4 verschiedenen Käsesorten	7,20
Pizza „Can Vergé“ , mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Speck, Zwiebeln, Artichocken, Paprika und Ei	8,50
Pizza „Bufala“ , mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	8,50
Pizza „Salmone“ , mit Tomatensauce, Käse, frischem Lachs, Ziegenkäse und Karpfen	8,50
Pizza „Massimo“ , mit Tomatensauce, Speck, Schinken, Zwiebeln, Rucola, Champignons, frische Tomaten, Parmesankäse und Knoblauch	8,50
Pizza „Sucuk“ , mit Tomatensauce, Sucuck-Wurst, Oliven und Schafskäse	8,90
Pizza „Chorizo“ , mit Manchegokäse, spanischer Chorizowurst, Zwiebeln und Tomatensauce	8,90
Pizza „Ibiza“ , mit Tomatensauce, Manchego, Pimientos, Chorizo und Zwiebeln	8,90
Pizza „Patata“ , mit Creme fraiche, Käse, Speck, Kartoffelscheiben und Schnittlauch	8,50
Pizza „Hawaii“ , mit Ananas, gekochtem Schinken, Käse und Tomatensauce	9,50
Pizza „Atun“ , mit Thunfisch, Zwiebeln, Käse und Tomatensauce	8,50
Pizza „Caprese“ , mit Mozzarella, Tomatensauce und frischem Basilikum	7,90
Pizza mit „frischen Birne“ , mit Gorgonzola, Walnüssen und Serranoschinken	8,50
Pizza mit „Anchovis“ , mit Tomaten, Zwiebeln, Anchovis und Tomatensauce	8,50
Pizza „Verdure“ , mit gegrilltem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine), roten Zwiebeln, frischem Knoblauch, Salsa Verde und Parmesan	8,90

THEATRO Café, Tapas y más



Pizza „Calzone“ , gefüllt mit Schinken, scharfer Salami, Artischocken, Ei und Käse	9,50
Pizza „Lammfilet“ , mit Ziegenkäse, Thymian, Tomatensauce und Käse	11,90

SALATE Alle Salate auch wahlweise mit:
Himbeervinaigrette, Senf-Honig-Dressing, Vinaigrette, Parmesandressing oder Walnuss-Dressing

Marinierte Blattsalate mit Chicken Wings und Sweet Chili Dip	9,50
Salat Lammfilet , Blattsalate in Himbeervinaigrette, mit gebratenem Lammfilet und Ziegenfrischkäse	15,50
Gemischte Blattsalate mit eingelegten Feigen , Mozzarella, Parmaschinken und frischem Parmesan	13,50
Hähnchenbrust in Pfefferpanade gebraten, auf einem Salat mit Apfel, Mango und Banane in Walnuss-Balsamico-Dressing	13,50
Großer gemischter Salat , mit frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Paprika in Vinaigrettes	6,50
Cesar's Salad mit Putenbruststreifen , Croutons, gebratenem Speck und frischem Parmesan	13,50
Salat Noey Valley , mit Hähnchenbrust, Apfel, Walnüssen und Blattsalaten in Honig-Senf-Dressing	12,50

HAUPTGERICHTE

Snack-Platte (ab 2 Personen), mit Gambas, Falafel, Lammfilet, Bruchetta, Chicken Wings, Hähnchenspieß, Serranoschinken, Manchegokäse und Stockfischbällchen, dazu Salat, Chilisauce und Kräutercreme pro Person	16,50
Tapa-Teller , mit Chorizo, Pflaumen in Speckmantel, Oliven, marinierte Gemüse, Serranoschinken, Chipirones, Tortilla und Stockfischbällchen, dazu Aioli und Ciabatta	14,50
Außerdem bieten wir Ihnen wechselnde Hauptgerichte auf unserer Extra-Karte	

Alle Preise in Euro inkl. Mwst



TAPAS

TAPAS

inklusive Aioli und Baguette

VARIATIONEN

Tapa Teller , mit Chorizo, Pflaumen im Speckmantel, Oliven, marinierte Gemüse, Serranoschinken, Chipirones, Tortilla und Oktopussalat, dazu Aioli und Ciabatta	14,50
Snack-Platte (ab 2 Personen) , mit Gambas, Falafel, Lammfilet, Bruchetta, Chicken Wings, Hähnchenspieß, Serranoschinken, Manchegokäse und Stockfischbällchen, dazu Salat, Chillisauce und Kräutercreme pro Person	16,50

RIND, GEFLÜGEL UND SCHWEIN

Jamón de Pata Negra , iberischer Schinken vom Schwarzklauenschwein	6,50
Zisuelas con Tocino , Pflaumen im Speckmantel	3,90
Pinchos de Pollo , Hähnchenbrustspieße	3,90
Alitas de Pollo , Chicken Wings	4,50
Chicken Tandoori , geschmortes Hähnchenfleisch mit Tomaten und Zwiebeln in würziger Tandoori-Sauce	4,50
Albondigas , scharfe Hackbällchen in Tomatensauce	4,00
Chorizo , gebratene Paprikawurst	3,90
Jamon serrano , Serranoschinken	4,00

THEATRO

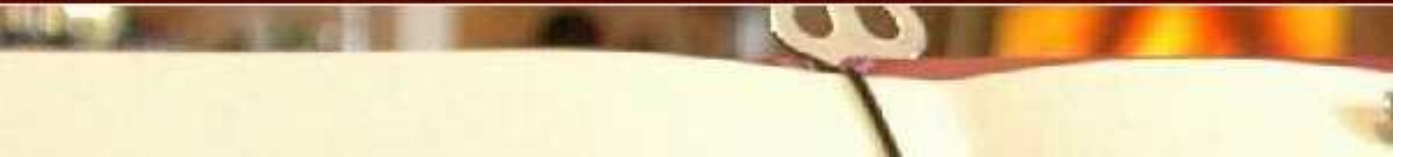
Café, Tapas y más



Hähnchenbrust mit Serranoschinken , Thymian, in Weißwein	4,90
Cordero Andaluz Lamm mit Kreuzkümmelsauce	4,90
Dátiles con tocino , Datteln im Speckmantel	3,90
Croquetas de Pollo , Kroketten mit Hühnerfleisch	3,90
Speiß vom Lammeilet mit Rosmarin-Parika-Relish	4,90
Kalbfleischklößchen in Kokos-Chilisauce mit Koriander und Erdnüssen	4,90
Scheiben vom Rumpsteak in Pfefferpanade auf Papaya-Avocadosalat	5,90
Spieß vom Rindfleisch mit Lauch in Ingwer- Chilimarinade	5,90
Mini-Schnitzel mit Aprikosenspalten und Thymianhonig	4,90
Pechuga de Pollo al Curry , Hähnchenbrust in Currysauce	4,90

VEGETARISCH

Manchego-Käse , der bekannteste Käse aus Spanien	3,90
Gebackener Manchego-Käse	4,90
Marinierte Oliven , mit Fenchel, Orangen, Chili und Basilikum	4,00
Gemüse-CousCous mit Minzjoghurt	3,90
Champinones rellenos , überbackene Champignons mit Auberginenmousse	3,50
Tortilla de patata , Kartoffelomelette	3,90
Gebratene Champignons , mit Basilikum und Knoblauch	3,90
Falafel , Kichererbsenbällchen mit Chili-Dip	3,90
Patata brava , gebackene Kartoffeln mit Dip	3,50
Pimientos de Patron , grüne Mini-Paprika, mild-scharf, in Olivenöl geröstet, mit Meersalz	4,90



FISCH	
Gambas en salsa de azafrán , Garnelen in Safranfond	5,90
Chipirones Enharinados , gebackener Baby-Tintenfisch	4,90
Gambas al ajillo , Gambas mit Chili und Knoblauch	5,90
Red Snapper-Filet , in Olivenöl mit frischer Feige und Ziegenkäse	5,90
Frischer Thunfisch in Sesam gebraten mit Teriyakisauce und Wakame-Salat (Algen)	5,90
Pulpo Gallega gebratener Pulpo mit Olivenöl und Cayenne	5,90
Ensalada de pulpo , Oktopussalat	4,90
Extra-Portion Baguette mit Aioli oder Kräutercreme	Portion 2,00

Alle Preise in Euro inkl. Mwst

WEINKARTE

Weisswein

Österreich

Grüner Veltliner 2006, Johann Topf, Kamptal	0,20 l	4,30
Zarte Frucht mit pfeffriger Note steht im Vordergrund	1,00 l	19,00

Deutschland

Geheimer Rat Dr. Bassermann Jordan, Pfalz, Riesling QbA	0,20 l	4,60
Volles Fruchtbukett, vollmundig mit fest eingebundener Säure	1,00 l	20,50

Heinrich Jung, Rheingau, Geisenheimer Fuchsberg, Riesling Kabinett	0,20 l	4,90
Fruchtbetont, angenehme Säure	0,75 l	15,50

Heinz Spohr, Rheinhessen, Grauer Burgunder	0,20 l	4,80
Intensive Frucht, viel Saft und Struktur	0,75 l	14,90

Bernhard Völker, Kitzinger Hofrat, Silvaner QbA	0,20 l	4,90
Kräftig, kernig und gute Frucht	0,75 l	15,50

Luxemburg

Bernard Massard, Mosel, Rivaner	0,20 l	5,30
Würziges Bukett, angenehme Art, harmonisch	0,75 l	14,40

Frankreich

William Fevré, Chablis	0,20 l	6,60
Aromatische Frische, dabei trocken mit dezenter Frucht	0,75 l	21,50

Spanien

Telmo Rodriguez, Basa, Rueda	0,20 l	6,10
Schöne Frucht, schmelzig, wenig Säure	0,75 l	21,50

Baron de Ley blanco, Rioja	0,20 l	4,40
Würziges Bukett, leichte Holzaromen	0,75 l	13,90

Castell de la Comanda, Catalunya	0,20 l	4,20
FrISCHE Fruchtaromen, leicht, anregend	0,75 l	13,60

THEATRO Café, Tapas y más



Portugal	0,75 l	12,90
Antonio Lopez, Vinho Verde, Estremadura Frisch, leicht und spritzig		
Neuseeland		
Saint Claire, Sauvignon Blanc	0,20 l	5,60
Fruchtig, frischer Wein mit angenehmer Säure	0,75 l	18,90
Italien		
Bersano, Gavi di Gavi, Piemont	0,20 l	6,10
Frisch, harmonisch, leichtes Mandelbukett	0,75 l	18,20
Cantina Terlan, Kreuth, Chardonnay DOC, Alto Adige Intensiv-reifer Duft nach Aprikosen und tropischen Früchten 12-monatige Reife im Eichenholzfass	0,20 l 0,75 l	7,30 22,50
Serena, Chardonnay vom Fass Strohgelb mit grünlichen Reflexen, delikates Aroma	0,20 l 0,50 l	4,20 8,20
Serena, Pinot Grigio vom Fass Frisch, leicht und spritzig	0,20 l 0,50 l	4,20 8,20
Südafrika		
Zewenwacht, Sauvignon blanc, Stellenbosch Schöne Frucht, ausgewogener Wein, wenig Säure	0,20 l 0,75 l	5,90 19,20
Roséweine		
Frankreich		
Château Bellevue la Forêt Rosé AC Ungewöhnlich fein-fruchtiger Rosé, mit sehr milder Säure und elegant im Geschmack	0,20 l 0,75 l	4,60 14,40
Spanien		
El Mesón rosado, Rioja Duft nach Waldbeeren und Erdbeeren		
	0,20 l 0,75 l	4,40 13,60
Rotweine		

THEATRO Café, Tapas y más



Deutschland	0,75 l	19,20
Dr. Bürklin Wolf, Dornfelder, Pfalz Ausgeprägte Frucht nach Heidelbeeren und schwarzen Kirschen		
Frankreich		
Louis Jadot, Pinot Noir	0,20 l	6,30
Aromen von Schattenmorellen, Beeren und Feigen, weiche Gewürznoten	0,75 l	19,50
La Cuvée Mythique Vin de Pays DOC	0,20 l	5,80
Duft nach schwarzen Kirschen und Kräutern der Provence	0,75 l	19,20
Le Cochonnet, „das kleine Schweinchen“, Merlot	0,20 l	4,60
Würzig und sehr fruchtig, mit pfeffriger Note	0,75 l	14,40
Spanien		
José Ferrer, Binissalem, Mallorca, Crianza	0,20 l	6,10
Aromatisch, elegante Frucht, körperreich mit rundem, anhaltendem Abgang und elegant im Geschmack	0,75 l	21,20
Castillo de Alcala Reserva, Carinena	0,20 l	5,80
Konzentrierte Frucht und angenehmes Holzaroma	0,75 l	19,20
Miguel Torres, Atrium Merlot, Penedés	0,20 l	5,80
Komplexe Beerenaromen, mit feiner Barrique-Note	0,75 l	19,20
Montecillo, Crianza, DOC Rioja	0,20 l	5,20
Kirsch- und Brombeeraromen, Vanille, viel Saft	0,75 l	16,80
Mas de Caraita, Bodegas Porsellanes, Vino Ecologico	0,20 l	4,20
Cuevee aus Tempranillo, Syrah, Gavnacha	0,75 l	12,40
Italien		
Turlo, Umbrien	0,20 l	5,40
Intensive Kirsch- und Johannisbeeraromen, rund und ausgewogen	0,75 l	17,50
Botticato, Ripasso di Valpolicella Superiore DOC	0,20 l	5,90
Ausgeprägtes Fruchtroma, intensiv und lang anhaltend	0,75 l	19,50
Cantina Terlan, Simegg Cabernet DOC Riserva Alto Adige	0,20 l	7,30



Duft nach Johannisbeeren, Zimt und Rosen		
Nebbiolo, Langhe Intensive Farbe, Bukett von roten Früchten, kräftig, viel Potenzial	0,20 l 0,75 l	6,40 20,50
Serena, Merlot vom Fass IGT Leichter Duft nach Himbeeren, fruchtig	0,20 l 0,5 l	4,20 8,20
Übersee		
Australien		
Penfolds, Koonunga Hill Shiraz Cabernet Duft von Schokolade, Aromen von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen	0,20 l 0,75 l	5,90 19,20
Südafrika		
Klippenkop, Shiraz , Coastal Region Schöne Frucht, filigrane Art, gute Länge	0,20 l 0,75 l	4,90 15,50
Zevenwacht, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch Typischer, aromatischer Duft von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren	0,20 l 0,75 l	6,30 19,50
Chile		
Baron P. Rothschild, Escudo Rojo Elegant, komplex, vielfältige Fruchtaromen, angenehme Tannine	0,20 l 0,75 l	6,40 20,50

Alle Preise in Euro inkl. Mwst



COCKTAILS

Cocktail der Woche: Mai Tai	5,00
Cosmopolitan Wodka, Triple Sec, Preiselbeere- und Limettensaft	6,40
Dry Martini Gin und Noilly Prat	6,40
Margarita Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Lime Juice	6,40
Daiquiri Rum, Zuckersirup, Zitronensaft und Lime Juice	6,40
Hurricane Bacardi, Myer's Rum, Passionsfrucht und Limettensaft	6,40
Manhattan Canadian Club, Vermouth rot und trocken	6,40
White Russian , Wodka, Kahlua, geschl. Sahne	5,70
Whisky Sour Bourbon, Zuckersirup und Zitronensaft	7,40
Gin Fizz Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda	6,90
Caipirinha Cachaca, Limette und brauner Zucker	6,90
Mojito Havana Club, Limettensaft, Zucker, Minzblätter und Soda	7,90
Cuba Libre Havana Club, Limette, Cola	7,90
Long Island Ice Tea Gin, Rum, Wodka, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Cola	7,90
Mai Tai Myer's Rum, Bacardi, Old Pascas 73%, Mandel- Sirup, Zitronen- und Ananassaft	9,50
Singapore Sling Gin, Sherry Heering, Ananas- und Zitronensaft	7,90
Lotusblüte , Gin, Havana Club, Mangosirup, Preiselbeere, Apfel- und Zitronensaft	6,40
Tequila Sunrise , Tequila, Orangensaft und Grenadine	6,90
Sex on the Beach Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Orangen- und Zitronensaft	7,90
Planters Punch Myers Rum, Triple Sec, Grenadine, Orangen- und Zitronensaft	8,50
Swimming Pool Bacardi, Blue Curacao, Coconut Cream, Ananassaft und Sahne	7,20

THEATRO

Café, Tapas y más



Pina Colada Bacardi, Coconut Cream, Ananassaft und Sahne	6,90
Mango Colada Bacardi, Coconut Cream Mangonektar und Sahne	7,50
Flying Kangaroo Wodka, Bacardi, Galliano, Coconut Cream, Ananassaft und Sahne	7,20
Alkoholfrei	
Engel Erdbeere, Zitrone, Ginger Ale und frische Minze	5,90
Lemon Cooler , Limette, Blue Curacao, Orangensaft und Bitter Lemon	5,90
Viva Sol , Ananas- und Orangensaft, Maracujanektar, Coconut Cream, Zitronensaft und Grenadine	5,90
Sunshine Reggae Mangosirup, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft und Maracujanektar	5,40
Ipanema Limette, Rohrzucker und Ginger Ale	5,90
Coco Exotic , Ananas- und Orangensaftsaft, Maracujanektar, Coconut Cream und Sahne	6,10
Virgin Colada Ananassaft, Coconut Cream und Sahne	5,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

