

Herzlich willkommen im Theater im Keller Berlin

Genießen Sie mit uns ein paar tolle Augenblicke, geprägt von schmackhaften Erlebnissen, entdecken Sie die Vielfalt leckerer Cocktails, direkt aus Meisterhand oder probieren Sie unsere ausgezeichneten Winzerweine. Unsere Gastrobar öffnet für Sie an Vorstellungstagen jeweils von 18:30 Uhr bis 24 Uhr.

Wir möchten Sie informieren, dass Speisenbestellungen zum Verzehr vor der Show, nur bis 19:45 Uhr möglich sind. Zu einem späteren Zeitpunkt bestellte Speisen servieren wir Ihnen gern zur Pause oder nach der Vorstellung.
Küchenschluss: 22:45 Uhr.

Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Speisen / Dinner	1
Wein & Sekt & Crémant	2
Cocktails & alkoholfreie Cocktails	3 - 5
Longdrinks	6
Gin Tonic	7
Bier & alkoholfreie Getränke	8
Spirituosen & Liköre & Whisky	9 - 10
Kaffee & Tee	11



CLEAN OCEAN

Wir spenden für jeden bestellten Artikel mit der Kennzeichnung „★“ am Jahresende 1 € an eine Umweltorganisation, die sich für die Reinigung unserer Ozeane und den Schutz deren Bewohner engagiert. Die Gesamtsumme wird über unser Kassensystem dokumentiert und die unterstützte Organisation Mitte Januar des Folgejahres über unsere Kanäle der sozialen Netzwerke, sowie unserer Website veröffentlicht. Sie genießen, wir spenden.



PLASTIKFREI

Wir leisten unseren bestmöglichen Beitrag zur Vermeidung von Plastikmüll. Dazu gehört u.a. bereits seit vielen Jahren die Verwendung von Glastrinkhalmen sowie recycelter Tischwäsche. Ihre Getränke bereiten wir zu mehr als 95% aus Glasflaschen zu.



NACHHALTIG

Wir verzichten weitgehend auf die Verwendung von Öl- oder Wachskerzen, sondern setzen hier auf energiesparende LED-Technologie. Dies verbessert nicht nur die Luft in unseren Räumen, sondern schont auch die Umwelt. Der von uns verwendete Strom stammt zu 100% aus erneuerbarer Energie. Die Einrichtungen unserer Damen-Waschräume sind so optimiert, dass wir weitgehend auf ätzende Reinigungsmittel verzichten können und so unser Wasser nicht zusätzlich belasten müssen.

Speisen

Unsere Speisenauswahl ist geprägt von Momenten und mediterranen Einflüssen. Perfekt für ein leichtes Abendessen haben wir unsere Portionen den Bedürfnissen unserer Gäste angepasst. Größer als die bekannten Tapas haben Sie trotzdem die Möglichkeit Verschiedenes zu probieren. Eine Komposition aus vielen Leckereien bieten wir Ihnen mit unserer beliebten „Großen Tapasplatte“, auf Wunsch auch als vegetarische Variante an. Wir wünschen guten Appetit.

Gran Reserva Serrano Schinken 11

Gegrillte Datteln im Speckmantel 9

Chili con Carne mit Rindfleisch 9

Große Tapasplatte für 2-3 Personen 33

► Variation bestehend aus: G.R. Serrano, gegrillte Datteln im Speckmantel, spanische Hartkäsevariation, saisonales Antipasti-Gemüse, grüne Oliven, Salat & Nussmix

► vegetarische Tapasplatte: statt Serrano & Datteln im Speckmantel mit kan. Runtzelkartoffeln & Risotto de Timanfaya

Chili sin Carne mit Sojaschnetzel ★ 9

Kanarische Runtzelkartoffeln & Mojo Rojo ★ 9

Spanische Käsevariation & Himbeer-Minz-Salsa 9

Risotto de Timanfaya ★ 11

► Graupen-Risotto mit den original feurig-charismatischen Gewürzen aus Lanzarote, verfeinert mit Manchegokäse & Sal Marina

hausgemachtes, pikantes Antipasti-Gemüse 7

Erdnüsse & gerösteter Mais 4

vegetarisch / vegan

Dinner

Our selection of dishes is shaped by moments and Mediterranean influences. Perfect for a light dinner, we have adapted our portions to the needs of our guests. Larger than the well-known tapas, you still have the opportunity to try different things. We offer you a composition of many delicacies with our popular "large tapas plate", also available as a vegetarian option on request.

Gran Reserva Serrano ham 11

Grilled dates wrapped in bacon 9

Chili con Carne with beef 9

Big tapas plate for 2-3 persons 33

► Variation consisting of: G.R. Serrano, grilled dates wrapped in bacon, spanish hard cheese variety, seasonal antipasti vegetables, green olives, salad & mixed nuts

► vegetarian tapas plate: instead of Serrano & dates wrapped in bacon with can. wrinkled potatoes & Risotto de Timanfaya

Chili sin Carne with soya beef *vegan* ☆ 9

Canarian wrinkled Potatoes & Mojo Rojo *vegan* ☆ 8

Span. Cheesevariation & Blackberry-Mint-Salsa 9

Risotto de Timanfaya ☆ 11

► Barley risotto with the original charismatic spices from Lanzarote, refined with Manchego cheese & Sal Marina

Homemade, spicy Antipasti-vegetables *vegan* 7

Peanuts & roasted Corn 4

vegetarian / vegan

	Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l
Sekt trocken Lutter & Wegner, Gendarmenmarkt, Berlin	4,5	29
Crémant de Lo. Rosé Bouvet 1851 brut ☆+☆ Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich		39
ROT		
Rioja Vega Tempranillo trocken 2015/16/18, Bodegas Rioja Vega, Rioja, Spanien	4,5	29
Altärchen Bl. Spätburgunder trocken-beerig 2015/18, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, Trittenheim / Mosel	5	33
WEISS		
Blanc de Noir Bl. Spätburg. trocken-beerig 2017/18, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, Trittenheim / Mosel	4,5	29
Apotheke Riesling mild 2016/18, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, Trittenheim / Mosel	5	33
ROSÉ		
Rosé Bl. Spätburgunder feinherb 2016/17, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, Trittenheim / Mosel	5	33
Weinschorle rot, weiß oder rosé	0,2l	5

Mojito



Havana 3 Jahre, frische Minze
Rohrzucker, Limettensaft, Angostura
Bitter, crushed Ice

9 | **alkoholfrei 8**

Cosmopolitan



9 Mile Vodka, Cointreau, Limettensaft
Cranberrynektar, Cranberrysirup

9

Havana Bay ☆



Havana 7 Jahre, Havana 3 Jahre
Orangenstücke, Rohrzucker
Limettensaft, crushed Ice

10

Caipirinha



Cachaca, Limettenstücke
Rohrzucker, crushed Ice

9 | **alkoholfrei 8**

Mai Tai ☆



Legendario 7 Jahre, Legendario Rum
Orangenlikör, Mandelsirup
Limettensaft, Ananassaft

10

Old Fashioned



Jack Daniels No 7, Rohrzuckersirup,
Angostura Bitter, Orangenschlitz

9

Aperol Spritz



Aperol, Sekt, Orangen, Soda

8

Hugo



Holunderblütensirup, Sekt
Soda, frische Minze, Limetten

8

Whisky Sour



Evan Williams Bourbon, Limettensaft
Rohrzuckersirup

9

Piña Colada



Legendario Rum, Cocossirup
Ananassaft, Sahne

9 | alkoholfrei 8

Swimmingpool ☆



Legendario Rum, Blue Curacao,
Cocossirup, Ananassaft, Sahne

9 | alkoholfrei 8

Virgin Diary



Vodka, Likör 43, Maracujanektar
Maracuja- & Cocossirup

9

Tequila Sunrise



Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine

8

Sex on the Beach ☆



9 Mile Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup
Cranberry-, Limetten- & Orangensaft

9

Moscow Mule



9 Mile Vodka, Fever Tree Ginger Beer
Limettensaft, fr. Gurke, Minze & Limette

9

Samoa Dream



Vodka, Limettensaft
Maracuja-, Orangen- & Cranberrysaft
Maracuja- & Cranberrysirup

9 | alkoholfrei 8

Schutzengel



Legendario Blanca, Blue Curacao
Rohrzucker, Limettensaft, Maracujasaft

9 | alkoholfrei 8

Long Island Ice Tea ☆



Legendario 3 Jahre & 7 Jahre, Triple Sec
Orangenlikör, Orangen- & Limettenstücke
Limettensaft, Coca Cola

10

Longdrinks

5cl + 0,2l

Campari Orange	8
Campari Soda	8
Cuba Libré Havana 3 J.	8
Cuba Libré Havana 7 J. ★	10
Jack Daniels Coke ★	9
Jack Daniels Ginger Ale ★	9
Jägermeister Ginger Ale	8
Jägermeister Red Bull	9
Likör 43 Milch	8
Malibu Orange	9
Malibu Maracuja	9
9 Mile Vodka Orange	9
9 Mile Vodka Red Bull	9

Gin Tonic

...ganz nach Ihrem Geschmack! Wählen Sie ihren Lieblings-Gin und genießen Ihren Favorit mit einem botanischen Zusatz oder in der klassischen Variante - pur. Wir verwenden für die Zubereitung das londoner Premium Mediterranean Tonic von Fever Tree, welches sich durch die ätherischen Öle von Blüten, Früchten und Kräutern, wie Zitronenthymian und Rosmarin von der Mittelmeerküste und hochwertigstes Chinin aus der demokratischen Republik Kongo auszeichnet. *Cheers!*

Gin 4cl	Herkunft	Zusatz (optional)	Preis
Bombay Sapphire		+ Gurke	9
Mombasa Club		+ roter Pfeffer	11
The Duke		+ Hibiskus	11
The Botanist		+ Minzblätter	11
Hendricks ☆		+ Gurke	11
Gin Mare		+ Rosmarin	11
Brooklyn		+ Physalis	13
Monkey 47		+ Kardamon	13

Alkoholfreies

Fruchtsaft / Nektar	0,2 l	4
Ananas / Orange / Maracuja oder Cranberry		
Saftschorle	0,3 l	4
Mineralwasser	Selters, still / classic	0,25 l 3
Heilwasser	Staatlich Fachingen, still / medium	0,75 l 6
Premium Tonic Water	Fever Tree, Mediterranean	0,2 l 4
Premium Ginger Ale	Fever Tree	0,2 l 4
Coke / Coke Zero		0,2 l 4
Red Bull	Energy Drink	0,25 l 4

Bier

Berliner Pilsner	0,33 l	4
premium pils beer, alc.: 5,0%		
Lübzer Pils alkoholfrei	0,33 l	4
premium pils beer alcohol-free, alc.: <0,5%		
Gösser Radler	0,33 l	4
premium beer with lemonade, alc.: 2,0%		
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	4
black, strong beer, alc.: 4,8%		
Erdinger Weißbier	0,33 l	4
premium wheat beer, alc.: 5,3%		

Whiskey & Bitter & Aperitifs & Brandy

Jack Daniels No. 7	2 cl	4
Evan William Black Bourbon	2 cl	4
Kilbeggan Irish	2 cl	4
Glenmorangie Scotch 10 Jahre	2 cl	5
Glenkinchie Scotch 12 Jahre	2 cl	5
Oban Scotch 14 Jahre	2 cl	7
Lagavulin Scotch 16 Jahre	2 cl	8
Ramazotti	4 cl	4
Jägermeister	4 cl	4
Martini Bianco mit Olive	6 cl	5
Martini Extra Dry mit Olive	6 cl	5
Martini Rosso mit Physalis	6 cl	5
Chantré Weinbrand	4 cl	4
Osborne Veterano Brandy	4 cl	4
Vecchia Romagna	4 cl	4

Spirituosen & Liköre

Remy Martin F. Champagne Cognac	4 cl	7
Grappa	4 cl	4
Ouzo No 12	4 cl	4
Rostocker Doppelkümmel	4 cl	4
Absolut Vodka	4 cl	4
José Cuervo Tequila Gold / Silver	4 cl	4
Graf Hardenberg Weizenkorn	4 cl	4
Fürst Bismark Kornbrand	4 cl	4
Malteser Aquavit	4 cl	4
Schladerer Birne, Himbeere, Kirsche, Zwetschge	4 cl	5
Sambucca	4 cl	4
Baileys Irish Cream	4 cl	4
Frangelico Haselnuss	4 cl	4
Southern Comfort	4 cl	4
Malibu Cocos	4 cl	4
Pfefferminz	4 cl	4
Amaretto	4 cl	4
Küstennebel	4 cl	4

Heißes

Espresso doppelter Espresso	3	4,5
Kaffee Crème		3
Cappuccino		4
Milchkaffee		4
Lumumba Heiße Schokolade, Stroh 38, Sahne		7
Heiße Schokolade		4

Ronnefeldt

Kamille / Darjeeling / Classic Green

Eilles

Pfefferminz / Sommerbeere

TWININGS
OF LONDON

Lemon & Ginger

3,5