

# KLEIN UND FEIN

<b>Soljanka</b> [j, 2, 3]	(klein) 5,40 €	(groß) 7,40 €
<b>Frische Laugenbrezel mit</b> Kräuterquark oder Butter [a1, g]		3,40 €
<b>Couscous-Salat</b> mit frischer Petersilie, getrockneten Tomaten und Kidneybohnen, fruchtig-sauer abgewürzt ( <b>vegan</b> ) [3, 8, a1]		4,90 €
<b>Hausgebackene kleine Dinkelbrotscheiben</b> mit zwei hausgemachten Soßen nach Wahl ( <b>vegan</b> ) [a5]		5,40 €
<b>Kartoffelecken</b> mit zwei hausgemachten Soßen nach Wahl ( <b>vegan</b> )		5,40 €
<b>Serviettenknödel</b> mit zwei hausgemachten Soßen nach Wahl ( <b>vegan</b> ) [a1, a2, a5, j]		5,40 €

Wählen Sie zu Brot, Kartoffelecken & Knödeln aus folgenden hausgemachten Soßen:  
 Kräuterquark (**vegetarisch**) [g], Honig-Ingwer-Senf (**vegetarisch**) [j],  
 Paprika-Mayo (**vegan**), Geröstete Erdnüsse & getrocknete Tomaten (**vegan**) [e],  
 Grüne Mojo (**vegan**)

# AUS DEM FLAMMKUCHENOFEN

**Flammkuchen** Elsässer Art

... mit <b>roten Zwiebeln, Schinkenspeck und Gouda</b> [2, 3, a5, g]	8,40 €
... mit <b>Paprika, Zucchini, Möhren und roten Zwiebeln</b> ( <b>vegan</b> ) [a5]	8,40 €
... mit <b>Gorgonzola, Tomaten, Rucola und Gouda</b> ( <b>vegetarisch</b> ) [a5, g]	8,90 €
... mit <b>Lachs, Lauch, Spinat und Gouda</b> [a5, g]	9,40 €

# HAUSGEMACHTE BURGER

<b>Mephistos Burger</b> mit 200 g Rindfleisch, roten Zwiebeln, Tomate, Jalapeños, Raclette-Käse, Tomaten-Pfirsich-Chutney, Preiselbeeren, dazu Krautsalat und Kartoffelecken [1, 3, a1-2, g]	11,90 €
<b>Gretchens Burger</b> mit mariniertem Hähnchen, Feldsalat, roten Zwiebeln, Tomate, Mangosoße, Gouda, dazu Krautsalat und Kartoffelecken [a1-2, g]	11,90 €
<b>Der Veganer</b> mit Falaffelpatty, Radiccio-Rucola-Salat, roten Zwiebeln, Röstgemüse grüner MojoSauce, dazu Bulgursalat und Kartoffelecken ( <b>vegan</b> ) [a1-2, i] (auf Wunsch <b>vegetarisch</b> mit Ziegenkäse [a5, g] +1,00 €)	11,90 €

# ANGEBOT DES MONATS

<b>Herzhafter Salat mit warmer Barbarie-Ente</b> und hausgemachten knusprig gebratenen Serviettenknödeln (dazu fruchtige Mango-Vinaigrette & Preiselbeergelee) [a1, a2, a5]	15,60 €
<b>Tagliatelle mit Tomatensoße</b> und Röstgemüse ( <b>vegan</b> ) [a1]	8,90 €
<b>Tagliatelle mit Rucola-Kräutersosse</b> und Feta ( <b>vegetarisch</b> ) [a1, g, j]	9,40 €
<b>Tagliatelle mit Rucola-Kräutersosse</b> und Räucherlachs [a1, d, j]	9,90 €
<b>Zart gegarter Lachs</b> mit Haut gebraten, auf tomatisiertem Reis an herzhaft bunten Fenchel-Röstgemüse	19,60 €
<b>Limetten-Kokos-Curry</b> mit gebratenem Reis ( <b>vegan</b> ) [4, 9, i]	9,60 €
mit gebratenem Reis und Huhn [4, 9, i]	11,20 €
<b>Gebackener Feta im Schlafrock</b> wahlweise <b>vegetarisch</b> oder mit geräuchertem Speck [2, 3, 8, a1, g]	8,90 €

# DESSERTS

<b>Schokoladen-Ganache</b> schwarz-weiss im Blätterteigmantel an dreierlei Obst ( <b>vegetarisch</b> ) [3, a1, g]	6,80 €
<b>Frische Waffel</b> mit Puderzucker, heisser Schokolade, warmen Früchten und Eis nach Wahl. ( <b>vegetarisch</b> ) [a5, c, g]	6,80 €

# ZUM KNABBERN

Zwei kleine Schälchen mit <b>gerösteten &amp; gesalzenen Erdnüssen</b> und <b>Salzbrezeln</b> ( <b>vegan</b> ) [a1, a3, e]	1,90 €
--	--------

# ALKOHOLFREI

<b>fritz-kola</b> [1, 12], <b>fritz-kola weniger zucker</b> [1, 9, 12], <b>fritz-kola zuckerfrei</b> [1, 9, 12], <b>fritz-kola karamell-kaffee</b> [1, 12]	Flasche 0,33 l	2,70 €
<b>fritz-spritz</b> bio <b>apfel-</b> , <b>rhabarber-</b> , <b>traubensaftschorle</b>	Flasche 0,33 l	2,70 €
<b>fritz-limo orange</b> limonade [1,3], <b>zitronen</b> limonade [3], <b>melonen</b> limonade, <b>apfel-kirsch-holunder</b> -limonade	Flasche 0,33 l	2,70 €
<b>fritz-mate</b> , <b>mischmasch</b> kola-orangen-limonade [1, 11]	Flasche 0,33 l	2,70 €
<b>Thomas Henry:</b> Tonic Water [13], Bitter Lemon [13], Ginger Ale [1], Spicy Ginger [1]	Flasche 0,2 l	2,40 €
<b>Mineralwasser L'eau Sans Souci:</b> naturelle, medium, classic	Glas 0,2 l	2,20 €
	Flasche 0,75 l	5,90 €
<b>Bauer Fruchtsäfte und -nektare:</b> Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeer, Mango, Maracuja, Orange, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere	Glas 0,2 l	2,40 €
alle Säfte und Nektare als <b>Schorle</b>	Glas 0,4 l	4,10 €

# BIER

<b>Spaten Münchener Hell</b> [a3]	vom Fass 0,3 l	2,90 €	vom Fass 0,5 l	4,20 €
<b>Hasseröder Premium Pils</b> [a3]	vom Fass 0,3 l	2,90 €	vom Fass 0,5 l	4,20 €
<b>Hasseröder Schwarzbier</b> [a3]	vom Fass 0,3 l	2,90 €	vom Fass 0,5 l	4,20 €
<b>Becks Pils, Becks Green Lemon, Becks Blue</b> alkoholfrei [a3]	Flasche 0,33 l	2,90 €		
<b>Rothaus Pils Tannenzäpfle</b> [a3]	Flasche 0,33 l	2,90 €		
<b>Augustiner Bräu</b> München Lagerbier hell	Flasche 0,5 l	4,20 €		
<b>Franziskaner Kellerbier</b> (traditionell & unfiltriert) [a3]	Flasche 0,5 l	4,20 €		
<b>Franziskaner Hefe-Weissbier: Hell, Dunkel</b> oder <b>alkoholfrei</b> [a1, a3]	Flasche 0,5 l	4,20 €		
<b>Hemelinger Malz</b> alkoholfrei [1, a3]	Flasche 0,33 l	2,90 €		

# CIDER

<b>Bulmers Premium Cider: Original, Pear</b> oder <b>Red Berries &amp; Lime</b>	Flasche 0,5 l	5,20 €
---	---------------	--------

# SEKT & PROSECCO

<b>Geldermann Carte Blanche</b> trocken oder <b>Rosé</b> trocken	Glas 0,1 l	4,10 €
<b>Prosecco</b> Frizzante	Glas 0,1 l	4,10 €

# WEISSWEINE

<b>Grüner Veltliner</b> Qualitätswein trocken Donautal (Österreich), Winzer Krems. [1]	Glas 0,2 l	4,20 €
<b>Rivaner</b> QbA trocken (Bio) Rheinhessen, Weingut Neumer. [1]	Glas 0,2 l	4,60 €
<b>Grauburgunder</b> QbA trocken Pfalz, Weingut Stephan Meyer. [1]	Glas 0,2 l	5,20 €
<b>Weisser Burgunder</b> QbA trocken Baden, Weingut Bercher Burkheim. [1]	Glas 0,2 l	5,60 €
<b>Grüner Silvaner</b> QbA trocken Saale-Unstrut, Weingut Kloster Pforta. [1]	Glas 0,2 l	5,90 €
<b>Kerner Spätlese</b> mild Rheinhessen, Weingut Jean Buscher. [1]	Glas 0,2 l	5,20 €

# ROT- UND ROSEWEINE

<b>Zweigelt</b> Qualitätswein trocken Donautal (Österreich), Winzer Krems. [1]	Glas 0,2 l	4,20 €
<b>Wilder Cabernet &amp; Dornfelder</b> QbA trocken Pfalz, Weingut Lergenmühle. [1]	Glas 0,2 l	4,60 €
<b>Hamballe Spätburgunder</b> QbA trocken Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe. [1]	Glas 0,2 l	5,20 €
<b>Dornfelder</b> QbA trocken Saale-Unstrut, Weingut Kloster Pforta. [1]	Glas 0,2 l	5,90 €
<b>Portugieser</b> QbA mild (Bio) Rheinhessen, Weingut Neumer. [1]	Glas 0,2 l	4,60 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> QbA trocken Nahe, Tobias Rickes. [1]	Glas 0,2 l	5,90 €

# HEISSGETRÄNKE

<b>Café Crème</b> [11]		Tasse	2,40 €	
<b>Espresso</b> [11]		Tasse	2,40 €	
<b>Espresso Doppio</b> [11]		Tasse	3,20 €	
<b>Espresso Macchiato</b> [11, g]		Tasse	3,40 €	
<b>Cappuccino</b> [11, g]		Tasse	2,80 €	
<b>Cappuccino Schoki</b> [11, g]		Tasse	3,10 €	
<b>Latte Macchiato</b> [11, g]		Große Tasse	3,20 €	
<b>Milchkaffee</b> [11, g]	Kleine Tasse	2,80 €	Große Tasse	3,20 €
<b>Schokomilch</b> [g]	Kleine Tasse	2,80 €	Große Tasse	3,20 €
<b>Vanillemilch</b> [g]	Kleine Tasse	2,80 €	Große Tasse	3,20 €
<b>Schoki-Amaretto</b> [g]		Große Tasse	3,50 €	
<b>Tee:</b> Schlechtwettertee (Kräuertee), Kirmes Mandel (Früchtete), Windhuk Vanille (Rotbuschtee), Japan Sencha Fukujyu (Grüner Tee), Margarets Hope (Darjeeling Schwarzer Tee), Earl Grey (Schwarzer Tee)		Große Tasse	2,40 €	



# SPIRITUOSEN

Kräuter:	<b>Becherovka</b> [1]	2 cl 2,40 €	4 cl 3,60 €
	<b>Unicum</b> [1]	2 cl 2,90 €	4 cl 4,20 €
Likör:	<b>Sierra Tequila silver</b> [5, l]	2 cl 2,40 €	4 cl 3,60 €
	<b>Toschi Lemoncello</b> auf Eis	2 cl 2,90 €	4 cl 4,20 €
	<b>Baileys Irish Cream</b> auf Eis [1, 11, g]	2 cl 2,90 €	4 cl 4,20 €
	<b>Nordbrand Pfefferminz</b>	2 cl 1,50 €	4 cl 2,80 €
Wodka:	<b>Russian Standard</b> [a1, 5, l]	2 cl 2,40 €	4 cl 3,60 €
	<b>Grasovka</b>	2 cl 2,90 €	4 cl 4,20 €
Gin:	<b>Bombay Sapphire</b>	2 cl 2,90 €	4 cl 4,20 €
	<b>Monkey 47</b> [1, l]	2 cl 4,90 €	4 cl 6,90 €
Whisk(e)y:	<b>Jameson</b> (Irish Whiskey) [1]	2 cl 2,90 €	4 cl 4,20 €
	<b>Jack Daniel's Old No.7</b> (American Whisky)	2 cl 2,90 €	4 cl 4,20 €
	<b>The Glenlivet 15 Years Old</b> (Scotch Whisky) [1]	2 cl 4,90 €	4 cl 6,90 €
Rum:	<b>Havana Club Añejo 3 Años</b>	2 cl 2,40 €	4 cl 3,60 €
Hausgemacht:	<b>Mexikaner</b>	2 cl 1,50 €	4 cl 2,80 €

# WOCHENENDBRUNCH

Sonntags von 10:00 bis 14:00 Uhr:

## Kaltes & warmes Brunchbuffet

pro Person	15,90 €
Kinder bis 10 Jahre	7,90 €
Kinder bis 4 Jahre	kostenfrei

## Sie wollen noch ins Theater?

Bitte bestellen Sie Ihre Speisen spätestens eine Stunde vor Beginn der Vorstellung, damit wir Ihre Wünsche erfüllen können. Sehr gerne können Sie den Abend nach der Vorstellung mit kleinen und großen Speisen bei uns ausklingen lassen und dafür bereits vor Vorstellungsbeginn bestellen.

Sie leiden unter Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten? Alle Allergene und Zusatzstoffe sind wie folgt ausgewiesen: Enthält: Weizen (a1), Roggen (a2), Gerste (a3), Hafer (a4), Dinkel (a5), Ei (c), Fisch (d), Erdnüsse (e), Soja (f), Milch / Milchzucker (g), Walnüsse (h3), Sellerie (i), Senf (j), Sulfit/Schwefeldioxid (l), Farbstoff (1), Nitritpökelsalz und Nitrat (2), Antioxidationsmittel (3), Geschmacksverstärker (4), Phosphat (8), Süßungsmittel / eine Phenylalaninquelle (9), Coffein (11), Coffein (erhöhter Gehalt 25mg/100ml) (12), Chinin (13).

Da wir alles in einer Küche zubereiten, können in allen Speisen auch Spuren anderer oben aufgeführter Allergene enthalten sein. Wir verzichten grundsätzlich auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Bei Fragen berät Sie gerne unser Servicepersonal.

Mephisto Gastronomie & Event GmbH im Schauspielhaus Magdeburg, Otto-von-Guericke-Str. 64, 39104 Magdeburg  
Telefon: 0391/50960100, [www.mephisto-magdeburg.de](http://www.mephisto-magdeburg.de), [www.facebook.com/mephisto.magdeburg](https://www.facebook.com/mephisto.magdeburg)