

Zum grünen Kakadu to fly

Montag bis Sonntag von 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Lieferservice (ausgenommen Wochenkarte):

info@mainz-liefert.de und 06131-4684028

Abholung:

gastronomie@staatstheater-mainz.de

oder 06131-2851-281

Bei Abholung erhalten Sie 10% Rabatt

auf die Speisen (ausgenommen Wochenkarte)

Vorspeisen und Snacks

<i>Frühlingssalat</i> 🌱	12 €
zweierlei Spargel, Granatapfel, Romana Salat und Baguette	
mit gebratener Maishähnchenbrust	16 €
mit glacierten Garnelen	17 €
<i>Salat aus der Region</i> 🌱	10 €
ausgesuchte Wildkräuter, Blattsalate, Chicorée, Gurken, Kirschtomaten, Sprossen, Sonnenblumenkerne und Baguette	
mit gebratener Maishähnchenbrust	13 €
mit glacierten Garnelen	14 €
<i>Kleiner Salat</i>	4,5 €
Knackige Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken und Sprossen	
<i>Salatdressings zur Wahl:</i>	
Brombeer-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing	
<i>Geräucherter Krustenschinken und mariniertes Spargel</i>	14 €
mit Tomaten-Basilikum-Chutney, Wildkräuter und Baguette	
<i>Pastrami-Sandwich</i>	12 €
locker-leichtes Sandwichbrot, rosa gegartes Rindfleisch, pikante Pfeffermarinade, Gewürzgurke, Röstzwiebel und Coleslaw-Salat	
<i>Ciabatta-Sandwich mit grünem Spargel</i>	11 €
Paprikacreme, Mozzarella und Rucola	
<i>Schnitzel-Sandwich</i>	6 €
Schweineschnitzel im Kaiser Brötchen, Grüne Soße und Blattsalate	

Hauptspeisen

<i>Spaghetti al salmone</i> gezupfter Pfeffer Lachs, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Paprika und Frühlingslauch	16 €
<i>Gnocchi mit Spargel</i> 🌱 geschwenkter Spargel, Bärlauchpesto und Kirschtomaten	15 €
<i>Grüne Pfanne</i> 🌱 Reis, Tomaten, Mangold, Staudensellerie, Karotten, Cashew-Nüsse und Sprossen	13 €
<i>Gutenberg-Schnitzel</i> Hacksteak in Kräuterpanade gebacken mit Pfefferrahm, Kartoffelschnee und Krautsalat	14 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet</i> Butterspargel, neue Kartoffeln und Rosmarinjus	21 €
<i>Wiener Kalbsschnitzel aus der Oberschale</i> Mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	22 €
<i>Surf & Turf Kakadu-Style</i> Rosa Kalbsrücken, Riesengamba, sautierter Spargel, Tomaten-Confit, Nudelnest und Kräuterpesto	26 €

Extras

Portion Kartoffel-Gurkensalat	4 €
Portion Kartoffelwedges	4 €
Portion Coleslaw-Salat	3,50 €
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,50 €

Desserts

<i>Schokoladen-Brownie</i> mit Erdbeer-Ragout und Minz-Schmand	7 €
<i>Erdbeer-Tiramisu</i> Mascarpone, Biskuit, frische Erdbeeren, Walnuss und Schokolade	8 €
<i>Heumilchkäse</i> Aprikosensenf, Trauben, Dinkelkrustenbrot und Butter	10 €

Weine der Theateredition

Riesling Qvinterra trocken, Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim Lebendige Säure / Noten von Ananas und Aprikose / Klassiker seines Terrains, den Rheinterrassen	13 €
Grauburgunder trocken, Weingut Bischel, Appenheim Noten von Honigmelone, reifem Apfel und Orangenessenz / seidig-feine Mineralität bei vollmundiger Frucht	13 €
Fritz's Rosé trocken, Weingut Gunderloch, Nackenheim Cuvée von Pinot Meunier und Portugieser / frisch, fruchtig und tanninarm / herrlich auch als Aperitif	13 €
Spätburgunder trocken, Weingut Gutzler, Gundheim Geradlinig, leicht und süffig / Noten von roter Johannis-, Stachel- und Erdbeere / Ausbau im Barrique	13 €
Sekt brut, Weingut Singer-Fischer, Ingelheim Brut und Riesling – ein klassisches Duett / frisch, spritzig / markantes Säurespiel	16 €
Sekt Pinot Prestige brut, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim Pinot Noir hell gekeltert / Noten von Nuss, Melone und weißer Schokolade / sehr feine Perlage und frische Säure	25 €
Traubensecco alkoholfrei, Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim	16 €