



Menü für
Reservierungen ab
15 Personen!

MENÜ 1

FRISCH & LEICHT

V O R S P E I S E

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe mit frischer Minze &
Zitronenzeste

H A U P T S P E I S E

Ofenlachsfilet mit Limetten-Dill-Soße, dazu mediterraner Gemüse-Bulgur
Vegetarisch: Mediterraner Gemüse-Bulgur mit Feta & Kräutern,
dazu Zitronen-Joghurt-Dip

D E S S E R T

Leichtes Zitronen-Mascarpone-
Mousse mit frischen Beeren

G A L L I T H E A T E R C A F É

2 0 2 5





MENÜ 2

MEDITERRAN & AROMATISCH

V O R S P E I S E

Bruschetta-Trio: Klassisch mit Tomaten & Basilikum,
Avocado-Zitronen-Creme & Ziegenkäse mit Honig

H A U P T S P E I S E

Geschmorte Hähnchenbrust in Tomaten-Oliven-Soße mit
Rosmarinkartoffeln & Ratatouille
Vegetarisch: Rosmarinkartoffeln & Ratatouille und Halloumi

D E S S E R T

Honig-Mandel Joghurt

G A L L I T H E A T A E R C A F É

2 0 2 5





MENÜ 3

SOMMERLICH & PFIFFIG

V O R S P E I S E

Grüner Salat der Saison mit gerösteten Kernen &
Himbeer-Dressing

H A U P T S P E I S E

Zitronen-Hähnchengeschnetzeltes mit Basmatireis & buntem Gemüse
der Saison

Vegetarisch: Basmatireis & buntem Gemüse und gebackener Feta

D E S S E R T

Joghurt-Mousse mit Honig &
gerösteten Mandeln

G A L L I T H E A T A E R C A F É

2 0 2 5





MENÜ 4

GUT BÜRGERLICH & RAFFINIERT

VORSPESI E

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse & Walnüssen

HAUPTSPEISE

Zartes Rindergulasch mit Spätzle & geschmortem Wirsing
Vegetarisch: Sojabratlinge mit Spätzle & geschmortem Wirsing

DESSERT

Vanillepudding mit frischen Beeren
& Sahnehäubchen

GALLI THEATER CAFÉ

2025





MENÜ 5

BODENSTÄNDIG & HERZHAFT

V O R S P E I S E

Lauchcremesuppe mit gerösteten Mandeln

H A U P T S P E I S E

Schweinelendchen mit Kartoffelgratin & zartem Buttergemüse
Vegetarisch: Kartoffelgratin & Buttergemüse

D E S S E R T

Bayerische Creme mit Fruchtspiegel

G A L L I T H E A T A E R C A F É

2 0 2 5





MENÜ 6

FRÜHLINGSHAFT & FEIN

V O R S P E I S E

Grüner Salat der Saison mit gerösteten Kernen &
Balsamico-Dressing

H A U P T S P E I S E

Weißer Spargel, Salzkartoffeln, Hollandaise mit verschiedenen
Schinkenvariationen
Vegetarisch: Weißer Spargel mit Zitronenbutter, dazu Petersilienkartoffeln &
Hollandaise

D E S S E R T

Erdbeeren mit Vanillequark und
einem Hauch Minze

G A L L I T H E A T A E R C A F É

2 0 2 5

