



PANORAMA TOWER

R E S T A U R A N T B A R L O U N G E

FOOD AND BEVERAGE - SPEISEN UND GETRÄNKE

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Panorama präsentiert sich frisch, klar und modern! Im höchsten Restaurant Mitteldeutschlands erleben Sie das Panorama auf Leipzig und kulinarische Impressionen stimmungsvoll in Szene gesetzt - "Panorama Tower - Plate of Art".

Der Urbanität und Fülle von Eindrücken entrückt und doch mitten im Herzen dieser wundervollen Stadt, lassen Sie Ihre Blicke bei Tag und Nacht in die Ferne und alle Himmelsrichtungen schweifen. Ansichten und Aussichten bieten sich, und hier erahnen Sie die Metropolen Tokio, Kapstadt, New York und Sankt Petersburg. Dies inspirierte uns, vier gastronomische Bereiche mit diesen Städtenamen zu bezeichnen.

Der Globus kennt immer weniger Grenzen, Eindrücke und Sichtweisen verschmelzen, Kulturen nähern sich an, überschneiden sich. Unsere Philosophie ist es, eine Küche zu kochen, die ebenfalls keine Ländergrenzen kennt, Neues und Bekanntes schöpferisch verbindet.

Kreativ ausgebildete und durch internationale Vorlieben sowie Eigenheiten inspirierte Köche, kreieren eine freche und junge Küche. Die Köche spielen mit der Vielfalt an köstlichen Produkten aus der Region und der Welt. Lassen Sie sich verführen zu einer kulinarischen Vision.

Andreas Blanck (Chef de Cuisine), Max Schuster (Sous Chef de Cuisine), Erik Mittenentzwei (Sous Chef de Cuisine) und ihr Team kochen mit Lust und Freude, und was man gern macht, macht man gut!

Das Serviceteam ist bestens ausgebildet und hat Erfahrungen in vielen Gastronomien dieser Welt gesammelt. Das Team des "Panorama Tower - Plate of Art" wird Sie begeistern!

Mittags verwöhnen wir Sie mit unserem Business Lunch. Lassen Sie sich verblüffen mit einem 3-Gang-Menü, bei dem Sie aus drei Hauptspeisen - Vegetarisch, Fisch und Fleisch - wählen können!

Für Feierlichkeiten, Geschäfte und Verliebte bieten wir frische Ideen: ... Frühstückstisch, Geburtstagstisch, Taufe-Tafeln, Unternehmertisch, Candle-Light-Dinner und viel Kreatives mehr ...

Dank gilt den Architekten Rüdiger Renno, Andreas Hipp und dem Designer Till Brömme. Wir hatten das Glück, dass sie uns zuhörten und unsere fließenden Gedanken ordneten. Dass dieses einmalige Stück Leipzig in Mitteldeutschland mit uns neu erlebbar ist, verdanken wir der Unterstützung und dem Vertrauen der Radeberger Gruppe.

Torten & Kuchen – täglich frisch für Sie kreiert

Genuss ist die Kunst, besondere Momente zu vollenden.

Täglich erwartet Sie bei uns eine feine Auswahl an frisch gebackenen Torten und Kuchen, liebevoll kreiert von unserer Konditormeisterin. Mit ausgesuchten Zutaten, handwerklicher Präzision und einem besonderen Gespür für Geschmack und Ästhetik entstehen süße Kreationen, die zum Genießen und Verweilen einladen.

Für Ihre besonderen Anlässe fertigen wir darüber hinaus individuelle Torten ganz nach Ihren Vorstellungen – ob zur Hochzeit, zum Geburtstag, Jubiläum, zur Taufe oder für einen ganz persönlichen Moment.

Jede Torte wird individuell gestaltet und mit größter Sorgfalt gefertigt – ein einzigartiges Meisterstück für einen einzigartigen Anlass.

Täglich frisch.

Mit Liebe gefertigt.

Von Meisterhand vollendet.

Konditormeisterin
Claudia Tuffner

Brunch above the sky

Jeden Sonntag von 10 – 14 Uhr für 45,00 € pro Person
im Restaurant "Tokio", "Kapstadt" und "New York"

Getränke

- Kaffee ¹¹
- Tee
- Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft
- Mineralwasser
- Milch ^G

Brotauswahl

- Brötchen ^A, Croissants ^{A,G,C}
- Baguette ^A, Vollkornbrot ^{A,H,K}
- Butter ^G, Margarine ¹

Beilagen

- gekochtes Ei ^C
- Fenchelsalami ^G, Spinata Piccante ^G, Wacholderschinken, Geflügelschinken ^{F,G,J}, ital. Kernschinken, Schinken mit Rosmarin, Rohschinken, Leberwurst
- Gouda ^{2,G}, Rohmilchkäse ^G, Hartkäse ^G, Frischkäse ^G
- Honig, Nutella, Aprikosen-, Himbeer- und Erdbeermarmelade
- Müsli Auswahl ^A
- Naturjoghurt ^G, Fruchtjoghurt ^G

Salate

- Knuspergarnelen ^{A,B,C,F} und Mangochutney
- Brotsalat ^{A,L} und Gemüse, Rotkohl ^L, Orange, Kürbiskerne
- Feldsalat und Kürbis, Rote Bete, Granatapfel, Walnuss ^H, Feta ^{G,L}
- Pastasalat ^{A,L}, Avocado, Gemüse, Chili
- Gurke und Schmand ^{G,L}, Wasabi ^{1,2,F}
- Graved Lachs und Räucherlachs ^D
- Tomate und Mozzarella ^G, Balsamessig ^L, Rucola
- Käse ^{2,G} und Birne, rote Zwiebel, Rucola, Senf ^J, Walnuss ^H
- Eiersalat ^{A,C,G,J} und Schnittlauch

Fortsetzung auf der nächsten Seite

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

A - Glutenhaltig; B - Krebstiere; C - Eier und Eierzeugnisse; D - Fisch und Fischerzeugnisse; E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F - Soja und Sojaerzeugnisse; G - Milch und Milcherzeugnisse; H - Schalenobst (Nüsse); I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J - Senf und Senferzeugnisse; K - Sesamsamen; L - Schwefeldioxid und Sulfide; M - Lupinen; N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Brunch above the sky

Jeden Sonntag von 10 – 14 Uhr für 45,00 € pro Person
im Restaurant "Tokio", "Kapstadt" und "New York"

Fortsetzung

Suppe

- Gemüse^I und Rahm^G

Snacks. Tapas. Antipasti

- Fleischburger^{A,C} und Tomatensalsa, Chili
- Austernpilze und Champignons, Sojasoße^{F,L}
- Zwiebeln und Honig^L, Safran
- Oliven¹³ und Knoblauch, Chili^L
- Paprika und Rosmarin^L
- Zucchini und Minze, Chili^L

Hauptspeisen

- Rührei^C und gebratener Speck^{1,8,12}
- Poulardenbrust und ofengeröstete Gemüse, Pilze, Jus^{A,G,I,L}
- geschmorte Schweinebäckchen und Rosenkohl, Bacon^{1,8,12},
Malzbierjus^{A,G,I,L}
- Lachsfilet^D und Lebkuchen Kräuter Kruste^{A,G}, Wirsing, Rahm^G,
Orange
- Garnelen^B und Gemüse^I, Erdnuss^E, Ketjap^{A,F}, Rahm
- Gemüsecurry^{F,I} und Süßkartoffel, Kokos
- Reis^G
- asiatische Nudeln^{A,F}
- Kartoffelgratin^G

Desserts

- Tiramisu^{A,C,G,H}
- Nougatcreme^{H,G} und Pflaume
- Panna Cotta^G und Apfel, Zimt
- Cookies^{A,C,F,G}
- Heidelbeer & Schoko Muffins^{A,C,F,G}
- Frisches Obst / Obstsalat

** kurzfristige Änderungen möglich*

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

A - Glutenhaltig; B - Krebstiere; C - Eier und Eierzeugnisse; D - Fisch und Fischerzeugnisse; E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F - Soja und Sojaerzeugnisse; G - Milch und Milcherzeugnisse; H - Schalenobst (Nüsse); I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J - Senf und Senferzeugnisse; K - Sesamsamen; L - Schwefeldioxid und Sulfide; M - Lupinen; N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Das Vorspiel macht Lust auf die Kunst des Tellers,
vergnügen Sie sich mit einem Aperitif.

APERITIF

Geldermann Rosé trocken	0,1 l	11,90 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante extra dry	0,1 l	9,10 €
Graf Wackerbarth trocken, halbtrocken	0,1 l	7,10 €
Toschi Fragoli Spritz Walderdbeeren und Prosecco	0,2 l	9,60 €
Aperol ² Spritz Aperol, Prosecco, Soda	0,2 l	10,80 €
Sarti Spritz Sarti Rosa, Prosecco, Soda	0,2 l	10,80 €
Lillet Berry ^L Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	0,2 l	10,80 €
Andalö Spritz Sanddornlikör und Prosecco	0,2 l	10,80 €
Canonita Tonic Handverlesene Canoneta Bio Orangen aus dem Nordwesten Mallorcas	0,2 l	10,80 €
Martini Rosso	5 cl	6,60 €
Martini Bianco	5 cl	6,60 €
Martini Extra Dry	5 cl	6,60 €
Sandeman Sherry Dry Seco ^L	5 cl	6,00 €
Sandeman Sherry Medium Dry ^L	5 cl	6,00 €
Sandeman Tawny Port ^L	5 cl	6,00 €
Campari ² pur	4 cl	6,00 €
Campari ² Orangensaft	0,2 l	9,10 €
Campari ² Soda	0,2 l	7,90 €
Campari ² Maracuja	0,2 l	9,10 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Crodino Biondo Spritz	0,1 l	7,40 €
Crodino arancia Rosso	0,1 l	7,40 €
Rotkäppchen Sekt alkoholfrei	0,1 l	6,60 €

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoff; 2 - mit Farbstoff; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

A - glutenhaltig; B - Krebstiere; C - Eier und Eierzeugnisse; D - Fisch und Fischerzeugnisse; E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F - Soja und Sojaerzeugnisse; G - Milch und Milcherzeugnisse; H - Schalenobst (Nüsse); I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J - Senf und Senferzeugnisse; K - Sesamsamen; L - Schwefeldioxid und Sulfide; M - Lupinen; N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

VORSPEISEN STARTERS

Riesengarnelen und Rieslingcreme 17,50 €
Pie Tee, Karottenlachs, Kräuterperlen, Maispanko
King Prawns and Riesling Cream
Pie Tea, Carrot Lox, Herb Pearls, Corn Panko

Riesengarnelen B / Rieslingcreme L,G / Pie Tee A,C, alkoholhaltig /
Karottenlachs A,F,1,Rauch / Kräuterperlen L / Karottenpüree L

VEGAN

Pilztatar und Butternusskürbis 17,50 €
Haselnussbaum, Petersilienmayonnaise, Senfkaviar,
Silberzwiebel
Mushroom Tatar and Butternut Squash
Hazelnut Tree, Parsley Mayonnaise, Mustard Caviar, Silver Onion

Petersilienmayonnaise A,F / Senfkaviar J,L / Silberzwiebel L /
Haselnussbaum F,H,I, L

Wildschweinpastrami und Dattelmole 17,50 €
Taleggiocreme, Focaccia, Walnuss, Granatapfel
Wild Boar Pastrami and Date Mole
Taleggio Cream, Focaccia, Walnut, Pomegranate

Wildschweinrücken J,L, Pökelsalz / Dattelmole G,E,K /
Taleggiocreme G / Focaccia A,H

Thunfisch, gebeizt und Grapefruit 17,50 €
Gin, Sesam, Melonenrettich, Ananas, Rucolacrumble,
Edamame
Tuna, braised and Grapefruit
Gin, Sesame, Melon Radish, Pineapple, Arugula Crumble, Edamame

Thunfisch D,K, alkoholhaltig / Rucolacrumble A,G

SUPPEN SOUPS

VEGAN

Kürbis und Süßkartoffel 9,50 €
Orange, Karotte, Kaffee, Walnusskrokant
Pumpkin and Sweet Potato
Orange, Carrot, Coffee, Walnut Crunch

Kürbis und Süßkartoffel I, 11 / Walnusskrokant H

Heu und Rahm 9,50 €
Gemüse, Kartoffel, Cannelloni, Cheddar, Dillöl
Hay and Cream
Vegetable, Potato, Cannelloni, Cheddar, Dill Oil

Heu und Rahm G,I / Cannelloni A,G,2

SALATE SALADS

Klare Wild und Gemüse 9,50 €
Champignon, Gemüse, Kräuter, geräucherte Entenbrust
Clear Wild and Vegetable
Mushroom, Vegetable, Herb, smoked Duck Breast

Klare Wild I,C / Champignons A,C / Entenbrust F, Pökelsalz

**Thunfischfilet
und Cashewnuss-Wasabi Kruste** 38,50 €
Pflücksalat, Gemüse, asiatisches Dressing,
Avocadocreme
Tuna Fillet and Cashew Nut Wasabi Crust
Leaf Lettuce, Vegetables, Asian Dressing, Avocado Cream

Thunfisch und Cashew Nuss Wasabi A,H,D,F,J,K, 2 /
Asiatisches Dressing D,1 / Avocadocreme G

Perlhuhnbrust, gefüllt und Semmelknödel 38,50 €
Bergkäse, Pflücksalat, weißer Balsamessig,
Petersilienmayonnaise, Grillgemüse, Jus
Breast of Guinea Fowl, filled and Bread Dumplings
Alpine Cheese, picked Salad, white Balsamic Vinegar,
Parsley Mayonnaise, grilled Vegetable, Jus

Perlhuhnbrust, gefüllt A,C,G / Balsamessig L /
Petersilienmayonnaise A,F,J / Grillgemüse L / Jus A,G,I,L

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Pastarolle und Heumilchkäse 31,50 €
Cheddar, Frischkäse, Gemüse, Aprikosenchutney
Pasta Roll and Hay Milk Cheese
Cheddar, Cream Cheese, Vegetable, Apricot Chutney

Pastarolle und Heumilchkäse A,C,G,2 / Gemüse G,I /
Parmesanrahm G,I / Aprikosenchutney L

Gemüse und Pilzbraten 31,50 €
Nüsse, Reisteig, Süßkartoffelfettucini, Knoblauchpesto,
Gartenkräuter, Röstgemüsejus
Vegetable and Mushroom Roast
Nuts, Rice Dough, Sweet Potato Fettucini, Garlic Pesto, Garden Herbs,
roasted Vegetable Jus

Gemüse und Pilzbraten C,H,J / Gemüse G,I / Röstgemüsejus L,I



Jackfruchtsteak Gänsekeule und Romanesco 35,50 €
Gemüse, Tortilla, Walnuss, Röstgemüsejus
Jackfruit Goose Leg and Romanesco
Vegetables, Tortilla, Walnut, roasted Vegetable Jus

Jackfrucht Gänsekeule A, 3,12 / Gemüse I /
Tortilla und Walnuss H / Röstgemüsejus I,L

Schweinefilet und Ragout 38,50 €
Brioche Maronen Kruste, Schwarzwurzel Sellerie Püree,
Risottokrokette, Steinpilz, Mozzarella, Jus
Pork Fillet and Ragout
Brioche Sweet Chestnut Crust, black Salsify Celery Puree,
Risotto Croquette, Procino Mushroom, Mozzarella, Jus

Schweinefilet und Brioche Maronen Kruste A,C,G /
Schweinefilet Ragout A,G,I,L / Schwarzwurzel Sellerie Püree G,I,L /
Risottokrokette A,C,G / Jus A,G,I,L

Hirschroulade und Trockenfrüchte 42,50 €
Bacon, Gemüse, Rotkohlgelee, Winterwurzel Knollen
Püree, Granatapfeljus
Venison Roll and Dried Fruit
Bacon, Vegetable, Red Cabbage Jelly, Winter Root Puree,
Pomegranate Jus

Hirschroulade I,J,1,8,12 / Gemüse G,I /
Winterwurzel Knollen Püree G,I / Granatapfeljus G,I,L

Rinderfiletstreifen 43,50 €
und Schwarzer Pfeffer Ketjap
Stängelbrokkoli, Kartoffelkibbeh, Röstzwiebel, Jus
Beef Tenderloin Strips and black Pepper Ketjap
Stem Broccoli, Potato Kibbeh, Roasted Onion, Jus

Pfeffer Ketjap A,F,K,J,L,1,2 / Stängelbrokkoli G,I / Kartoffelkibbeh A

Entenbrust, sous vide und Rotkohl 43,50 €
Frühlingsrollenteig, Kartoffelroulade, Bratapfel, Jus
Duck Breast, sous vide and Red Cabbage
Spring Roll Dough, Potato Roulade, Baked Apple, Jus

Rotkohl L / Frühlingsrollenteig A / Kartoffelroulade A,G,L /
Bratapfel H / Jus A,G,I,L

Perlhuhnbrust, gefüllt und Semmelknödel 39,50 €
Bergkäse, Tomaten Pilz Ragout, Curly Kale,
Lauchtarte, Jus
Breast of Guinea Fowl, filled and bread Dumpling
Alpine Cheese, Tomato Mushroom Ragout, Curly Kale, Leek Tarte, Jus

Perlhuhnbrust, gefüllt A,C,G / Curly Kale I,G / Lauchtarte A,C,G /
Jus A,G,I,L

Rinderfilet und Walnuss Pumpernickel Crunch 49,50 €
Feigenpüree, Kürbis, Romanesco, Karotte,
Anna Kartoffeln, Jus
[rare / medium rare / medium / medium well / well done]
Beef Tenderloin and Walnut Pumpernickel Crunch
Fig Puree, Pumpkin, Romanesco, Carrot, Anna Potatoes, Jus

Walnuss Pumpernickel Crunch A,H / Feigenpüree L /
Kürbispüree G,I / Gemüse A,I / Anna Kartoffeln G / Jus A,G,I,L

Thunfischfilet 43,50 €
und Cashewnuss Wasabi Kruste
Mango Gurkensalat, Basmatireis, Banane, Curry,
Frühlingsrollenteig, Sesamglace
Tuna Fillet and Cashew Nut Wasabi Crust
Mango Cucumber Salad, Basmati Rice, Banana, Curry,
Spring Roll Dough, Sesame Glace

Thunfischfilet und Cashew Nuss Wasabi A,H,D,F,J,K,2 /
Mango Gurkensalat D,E,1 / Frühlingsrolle Basmatireis A,J /
Sesamglace A,I,K,L

King Prawn und Poulardenbrust 43,50 €
Tom Kha Gai, schwarzer Reis, Gemüse
King Prawn and Chicken Breast
Tom Kha Gai, black Rice, Vegetables

King Prawn B / Tom Kha Gai K / Schwarzer Reis I / Gemüse G,I

Lachsfilet und Paprikasalsa 43,50 €
Avocadocreme, Chayoten, Ananas,
gebackene Kartoffeln, Zimt, Limette
Salmon Fillet and Paprika Salsa
Avocado Cream, Chayote, Pineapple, baked Potato, Cinnamon, Lime

Lachsfilet D / Paprikasalsa L / Avocadocreme G / Chayoten G,I

DESSERTS
DESSERTS

Panna Cotta und Spekulatius 13,50 €
Kastanienschnee, Keksknusper, Tarte Tatin Eis, Physalis
Panna Cotta and Speculoose
Sweet Chestnut Snow, Cookie Crunch, Tarte Tatin Ice Cream, Physalis

Panna Cotta G / Kastanienschnee G / Keksknusper A,G /
Tarte Tatin Eis A,C,G

Crème brûlée und Amaretto 13,50 €
Mascarpone, Espresso, Eis, Kakao, Orange
Crème Brûlée and Amaretto
Mascarpone, Espresso, Ice, Cocoa, Orange

Crème Brulee C,G,11 alkoholhaltig / Espresso Eis G

VEGAN

Brownie und Süßkartoffel 13,50 €
Toffeeeiscreme, Erdnussganache, Kakaogel,
Schokoladenschwamm, Brombeere
Brownie, vegan and Sweet Potato
Toffee ice cream, Peanut Ganache, Cocoa Jelly,
Chocolate Sponge Cake, Blackberry

Süßkartoffelbrownie F,H / Toffeeeis F / Erdnussganache E,F /
Schokoladenschwamm F

Brandenburger Urstromkäse 14,50 €
und Aprikosenchutney
Steinofenbaguette
Brandenburg Urstrom Cheese and Apricot Confit
Stone Oven Baguette

Käse G / Aprikosenchutney L / Steinofenbaguette G

DARBOVEN COFFEE SPECIALITIES

Tasse Kaffee ¹¹	3,40 €
Pott Kaffee ¹¹	4,80 €
Kännchen Kaffee ¹¹	6,00 €
Milchkaffee ¹¹	5,20 €
Espresso einfach ¹¹	3,40 €
Espresso doppelt ¹¹	4,90 €
Espresso Macchiato ¹¹	3,90 €
Cappuccino ¹¹	4,20 €
Latte Macchiato ¹¹	5,20 €

Trinken Sie Ihren Kaffee doch mal anders:

Aromen: Karamell ² , Haselnuss ² , Zimt ² , Vanille ² , Mandel ²	0,80 €
Latte Macchiato mit Baileys ^{2,4,11}	6,40 €
Cappuccino mit Baileys ^{2,4,11}	6,30 €
Irish Coffee (mit Irish Whisky) ¹¹	6,40 €
Pharisäer (mit Rum) ¹¹	6,40 €
Pott Malzkaffee	4,00 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	3,40 €

KAKAO & MILCH

Heiße Schokolade	4,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,60 €
Heiße Schokolade mit Amaretto ² , Baileys ² oder Rum	6,40 €
Heiße Milch	3,00 €
Heiße Milch mit Blütenhonig	4,00 €
Heiße Zitrone (aus dem Saft einer frisch gepressten Zitrone)	3,30 €
Eisschokolade	6,00 €
Eiskaffee ¹¹	6,00 €

TEE & SPEZIALITÄTEN

Glas Tee	4,10 €
----------	--------

Wählen Sie Ihren Tee:

Grüner Tee, Grüner Tee mit Jasmin,
Sonne Asiens – Grüner Tee und Zitrus,
Earl Grey, Darjeeling, Assam, Ceylon,
Pfefferminz, Kräuter, Kamille,
Sommerbeeren, Rooibos Vanille, Fenchel

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

FRUCHTSÄFTE

Premiumsäfte von Granini	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	6,80 €

Wählen Sie Ihren Saft:
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft,
Bananennektar, Kirschnektar,
Johannisbeersaft, Erdbeernektar,
Mangonektar, Tomatensaft,
Cranberrysaft, Rhabarbernektar,
Maracujasaft

Jeder Saft auch als Schorle	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	6,00 €

PROVARIANT

naturtrübe Zitronenlimo & Ingwer	0,33 l Fl.	4,90 €
naturtrübe Rhabarberlimo	0,33 l Fl.	4,90 €
naturtrübe Kirsch & Granatapfel		
Schorle	0,33 l Fl.	4,90 €
Limette-Minze	0,33 l Fl.	4,90 €

MÖTT'S LIMONADE

Meiner Mött's No. 7 Rhabarber, Apfel, Gurke, Basilikum	0,33 l Fl.	4,90 €
Meiner Mött's No. 8 Orange, Ingwer, Limette, Zitronengras	0,33 l Fl.	4,90 €
Meiner Mött's No. 9 Zitrone, Apfel, Gurke, Basilikum, Minze	0,33 l Fl.	4,90 €

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters "La Culinaria"	0,25 l Fl.	3,70 €
	0,75 l Fl.	8,00 €
Selters "La Culinaria" naturell	0,25 l Fl.	3,70 €
	0,75 l Fl.	8,00 €
San Pellegrino - medium	0,25 l Fl.	4,00 €
	0,75 l Fl.	8,30 €
Pepsi ^{2,11}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Pepsi zero sugar ^{2,4,6,11}	0,2 l Fl.	4,30 €
Schwip Schwap Orange ^{1,2,3}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
7up ¹	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Spezi ^{2,11}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Schweppes Tonic Water ^{1,3,10}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	3,70 €
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,70 €
Schweppes Ginger Beer	0,2 l	3,70 €
Thomas Henry Tonic	0,2 l Fl.	6,70 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

OFFENE WEINE ALKOHOLFREI
WEISS 0,2 l

Rheingau

Leitz Riesling

12,10 €

Weingut Leitz

In der Nase frische Anklänge von Zitrusfrüchten sowie überraschenden Noten von Rhabarber und roten Äpfeln. Am Gaumen überzeugt er mit einer Riesling-typischen, lebendigen Säurestruktur, die von einer feiner Mineralik begleitet wird.

In the nose, fresh citrus fruit notes and surprising rhubarb and red apple notes. On the palate, it convinces with a lively, Riesling-typical taste. Acid structure accompanied by a fine minerality

OFFENE WEINE
WEISS 0,1 l

Rheinhessen 2015er - lieblich

Hasensprung Huxelrebe Beerenauslese

14,60 €

Weingut Meiser

Duft nach Honigmelone, angenehme Frische und Fruchtsüße. Ein besonderer Tropfen!

Scent of honeydew melon, pleasant freshness and fruity sweetness. A special drop!

OFFENE WEINE
WEISS 0,2 l

Sachsen - trocken

Elbkilometer 454 - Cuvée weiß

13,10 €

Weingut Schloss Proschwitz

Ein Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau, Elbling und Goldriesling. Ein bunter Strauß an herrlichen Aromen wie Lindenblüten, weißer Honig und Margeriten, begleitet von animierender Leichtigkeit und Saftigkeit

A blend of Riesling, Müller-Thurgau, Elbling and gold riesling. A colorful bouquet of wonderful aromas such as linden blossom, white honey and daisies, accompanied by animating lightness and juiciness

Saale-Unstrut 2025er - trocken

Müller Thurgau - Gutsabfüllung

13,50 €

Deutscher Qualitätswein

Weingut Pawis

hellgelb, intensives Bouquet an Holunderblüten erinnernd, sehr harmonisch mit Zitrusaromen und Passionsfrucht im Geschmacksbild, jugendliche, moderne Frische

Light yellow bouquet of elder flower, balanced between lemon and passion fruit flavour

Saale-Unstrut 2025er - trocken

Riesling Muschelkalk

13,10 €

Weingut Pawis

hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender, mineralischer Säure und dezentem Restzucker

Light yellow colour with greenish reflexes, flavour of mint and citrus aromas, good balance between refreshing mineral acidity and unobtrusive residual sugar

Saale-Unstrut 2025er - trocken

Freyburger Herrenberg Bacchus Q.b.A.

10,50 €

Weingut Deckert

feines Bouquet, lebhaft, fruchtig

Fine bouquet, lively, fruity

Wir behalten uns Änderungen der Jahrgänge vor, falls die in der Karte Angegebenen nicht mehr erhältlich sind.

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

Saale-Unstrut 2025er - trocken	
Auxerrois – Werkstück Weimar	11,80 €
Qualitätswein	
Winzervereinigung Saale-Unstrut / Freyburg strahlendes Hellgelb, in der Nase Aromen von frischen Birnen, Quitte und Ananas, am Gaumen saftige Frucht mit schönem Säurespiel	
<i>Radiant light yellow, in the nose aromas of fresh pears, quince and pineapple, juicy fruit on the palate with nice acidity</i>	
Saale-Unstrut 2025er - trocken	
Edition Kalkstein	13,10 €
Grauburgunder Kabinett	
Weingut Deckert duftendes Bouquet nach reifen gelben Früchten, tolle Mineralik mit langem Schmelz	
<i>Fragrant bouquet of ripe yellow fruit, great minerality with a long melting</i>	
Saale-Unstrut 2025er - trocken	
Freyburger Herrenberg	10,20 €
Weißburgunder Kabinett	
Weingut Deckert Deutscher Prädikatswein zartes Hellgelb im Glas, wunderschöner Duft nach Honig, leichte Mangonote mit zartem Schmelz und angenehmer Säure, feingliedriger Charakter mit edlem Ausdruck	
<i>Delicate pale yellow in the glass, beautiful scent of honey, light mango note with delicate enamel and pleasant acidity, elegant character with noble expression</i>	
Nahe 2024er - trocken	
Adelseck Riesling Q.b.A.	9,20 €
Weingut Carl Adelseck feines Pfirsich Bouquet, frisch, spritzig	
<i>Fine peach bouquet, fresh, fizzy</i>	
Mosel 2024er - halbtrocken	
Papilio Riesling	10,50 €
Weingut Alfons Stoffel dichtes, filigranes Bouquet, mit einem Hauch von Süße, leichte Säure	
<i>Dense, filigree bouquet, with a touch of sweetness, light acidity</i>	
Pfalz 2025er - trocken	
Sauvignon Blanc – Qualitätswein	10,50 €
Weingut Stachel frisch und lebendig, Aromen grüner Stachelbeere, füllig und klar mit einer mineralischen Note	
<i>Fresh and lively aromas of green gooseberry, full and clear with a mineral note</i>	

Wir behalten uns Änderungen der Jahrgänge vor, falls die in der Karte Angegebenen nicht mehr erhältlich sind.

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

Rheinhessen 2024er – lieblich	
Bacchus Spätlese	10,50 €
Weingut Meiser feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönem Spiel von Frucht, Süße und Säure etwas Cassis und Aprikose im Geschmack <i>Fine fragrance of honey melon, pear and passion fruit balanced with a play of fruit, sweet and acidity a bit of cassis and apricot in taste</i>	
Österreich 2024er – trocken	
Grüner Veltliner	10,50 €
Weingut Veit überzeugende Frische nach fruchtigen Äpfeln, würzig <i>Convincing freshness to fruity apples, spicy</i>	
Frankreich / Caskogne 2025er – trocken	
Fleur de d'Artagnan	9,10 €
Côtes de Gascogne feiner Blütenduft, frische Säurestruktur mit Aromen von Zitronen <i>Delicate scent of flowers, fresh acidity with flavors of lemons</i>	
Italien / Friaul 2025er – trocken	
Pinot Grigio Friuli Aquileia DOC	11,20 €
Tenuta Ca' Bolani Fruchtaromen von gelben Äpfeln, saftiger Melone, etwas Honig, elegant <i>Fruit flavors of yellow apples, juicy melon, some honey, elegant</i>	
Italien / Südtirol 2025er – trocken	
Chardonnay Alto Adige D.O.C.	13,00 €
Schreckbichl delikater Duft nach exotischen Früchten, schöne Balance <i>Delicate aroma of exotic fruits, pleasant balance</i>	

Wir behalten uns Änderungen der Jahrgänge vor, falls die in der Karte Angegebenen nicht mehr erhältlich sind.

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

OFFENE WEINE

ROSÉ 0,2 l

Sachsen - trocken

Elbkilometer 454 - Cuvée Rosé

13,10 €

Weingut Schloss Proschwitz

Ein Cuvée aus Spätburgunder, Regent und Dornfelder. Der Rosé-Wein überrascht im Bouquet mit feinen Waldbeer- und Orangenblütenaromen, die auf das Milde, Runde und Süffige im Geschmack treffen

A blend of Pinot Noir, Regent and Dornfelder. The rosé wine surprises in the bouquet with fine forest berry and orange blossom aromas, which meet the mild, round and tasty taste

Saale-Unstrut 2024er - fruchtig

Freyburger Portugieser Rosé Qualitätswein

11,30 €

Weingut Deckert

Die Aromatik ist geprägt von saftiger Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen wirkt der RosaRot fruchtbetont, süffig und mit seiner verspielten Süße komplettiert er seinen Gesamteindruck.

The aromatic profile is characterized by juicy cherry and strawberry notes. On the palate, the RosaRot comes across as fruit-forward and highly drinkable, with a playful sweetness that rounds out the overall impression.

Saale-Unstrut 2025er - trocken

Rosalie Rosé Deutscher Qualitätswein

11,80 €

Weinhaus Pawis

leuchtendes Rosé, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, erfrischend

Luminous Rosé, aromas of strawberries, raspberries and red currants, refreshing

OFFENE WEINE

ROT 0,2 l

Sachsen - trocken

Elbkilometer 454 - Cuvée Rot

13,10 €

Weingut Schloss Proschwitz

Ein Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder. Fein, elegant, mit einer natürlichen Ausstrahlung und einem wunderschönen Trinkfluss geeignet, so dass man den Wein zu jeder Jahreszeit trinken kann.

A blend of Pinot Noir and Dornfelder. Fine, elegant, blessed with a natural charisma and a wonderful drinking flow, so that the wine can be drunk at any time of the year.

Saale-Unstrut 2023er - trocken

Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A. Qualitätswein

11,80 €

Winzervereinigung Freyburg

leuchtendes Rubinrot, Bouquet von Waldbeeren, weich, harmonisch

Bright ruby red, bouquet of wild berries, soft, harmonious

Nahe 2024er - halbtrocken

Adelseck Spätburgunder Qualitätswein

9,10 €

Weingut Adelseck

saftige Aromen von reifen Früchten, gefällig, zarte Süße

Fruity aromas of ripe fruits, pleasing, gentle sweetness

Wir behalten uns Änderungen der Jahrgänge vor, falls die in der Karte Angegebenen nicht mehr erhältlich sind.

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

Rheinhessen 2024er - trocken
Meiser Dornfelder Q.b.A. 9,10 €

Weingut Meiser
reife Beerenfrüchte, samtiger, milder, vollmundiger Geschmack
Ripe berry fruit, velvety, full-bodied taste

2022er - trocken
Ursprung 13,10 €

Weingut Schneider
ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser,
dunkelrote Farbe, am Anfang leicht verschlossen,
entfaltet sich dieser Wein nach wenigen Minuten zu
einer wahren Gaumenfreude an reifen Früchten, einem
Hauch Lakritz und Bitterschokolade mit einem wunderbar
langen Nachhall

*A blend of Cabernet Sauvignon, Merlot, Portuguese,
dark red colour, slightly closed at the beginning, this
wine develops after a few minutes to a true culinary
delight in ripe fruit, a touch of licorice and bitter
chocolate with a wonderfully long finish*

Italien / Friaul 2024er - trocken
Merlot delle Venezia-Giulia IGT 9,10 €

Gino Brisotto
typisch, klar strukturiert, weich
Typical, clearly structured, soft

Italien / Toskana 2023er - trocken
Chianti Classico D.O.C.G. Gallo Nero 13,10 €

Rocca delle Macie
lebhaftes Rubinrot, intensiv und anhaltend mit Anflug
von Waldbeeren, würzig, gute Struktur

*Lively ruby red, intensive and persistent with a hint of
wild berries, tangy, good structure*

Italien / Venetien 2023er - trocken
Bardolino Classico D.O.C. 9,70 €

Pasqua
leicht, gefällig, Beeren-Aroma, fruchtig
Light, pleasant, berry aroma, fruity

Italien / Apulien 2023er - trocken
Tacco Barocco Primitivo Salento IGP 10,70 €

Cantina Sampietrana
Sattes Rubinrot, gehaltvoll, mineralisch mit voller Frucht,
angenehme Säure und schmeichelndes Tannin

*Rich ruby red, full-bodied, mineral with full fruit
pleasant acidity and flattering tannin*

Spanien / Rioja 2024er - trocken
Rioja Tempranillo 9,10 €

Bodegas Primicia
saftig, attraktive Fruchtigkeit, geschmeidig, 5 Monate im Barrique
ausgebaut

Juicy, attractive fruitiness, smooth, 5 months enlarged in the barrique

Wir behalten uns Änderungen der Jahrgänge vor, falls die in der Karte Angegebenen nicht mehr
erhältlich sind.

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

Südafrika 2025er - trocken

Melck's Red

13,10 €

Muratie Wine Estate / Stellenbosch

Cuvee von Cabernet Sauvignon und Shiraz,
volle Beerenfrucht, warmer Körper

*Cuvee of Cabernet Sauvignon and Shiraz,
full berry fruit, warm body*

Argentinien / Mendoza 2023/24er - trocken

Portillo Cabernet Sauvignon

11,80 €

Bodegas El Portillo

dunkle Früchte, kräftiger Charakter von zart-
schmelzender Schokolade und Eukalyptus

*Dark fruits, strong character with soft melting
chocolate and eucalyptus*

WEINSCHORLE

Weißweinschorle

0,2 l 6,60 €

Roséweinschorle

0,2 l 6,60 €

Rotweinschorle

0,2 l 6,60 €

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

Geldermann Rosé
trocken

0,75 l Fl. 74,50 €

Prosecco Superiore D.O.C.G.
Spumante extra dry

0,75 l Fl. 55,00 €

Schloss Wackerbarth
Cuveé Tradition Brut

0,75 l Fl. 66,00 €

Graf Wackerbarth trocken
trocken, halbtrocken

0,75 l Fl. 41,00 €

Moët & Chandon Brut Imperial

0,75 l Fl. 147,00 €

Moët & Chandon Brut Imperial Rosé

0,75 l Fl. 157,00 €

Rotkäppchen alkoholfrei

0,75 l Fl. 39,00 €

Wir behalten uns Änderungen der Jahrgänge vor, falls die in der Karte Angegebenen nicht mehr
erhältlich sind.

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

BIERE VOM FASS

Ur-Krostitzer Pils ^A	0,3 l	4,40 €
	0,5 l	6,80 €
Ur-Krostitzer Schwarz ^A	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	7,10 €
Radeberger Pils ^A	0,3 l	4,40 €
	0,5 l	6,80 €
Radler (Pils, Zitronenlimonade) ^{1,A}	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	6,70 €
Diesel (Pils, Cola) ^{11,A}	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	6,70 €

FLASCHENBIERE & SPEZIALITÄTEN

Hefeweizen hell ^A	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen dunkel ^A	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen kristall ^A	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen alkoholfrei ^A	0,5 l	6,60 €
Leipziger Gose ^A	0,33 l	5,60 €
Schöffelhofer Grapefruit ^{2,3,A}	0,33 l	5,00 €
Clausthaler alkoholfrei ^A	0,33 l	4,60 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

GIN & TONIC MIT THOMAS HENRY TONIC

Long Horn	0,2 l	10,90 €
Gordon's London Dry Gin	0,2 l	9,90 €
Bombay Sapphire Dry Gin	0,2 l	11,90 €
Tanqueray No. 10	0,2 l	11,90 €
Hendrick's Gin	0,2 l	12,90 €
Gin Mare	0,2 l	11,90 €
Monkey 47	0,2 l	11,90 €
Nordes Atlantic Galician Gin	0,2 l	11,90 €
Knut Hansen Crew's Choice	0,2 l	10,90 €
Tanqueray - alkoholfrei (alkoholfrei 0,0 %)	0,2 l	9,90 €

LONGDRINKS

Wir mixen auch gern
nach Ihren Wünschen.
Alle Longdrinks sind
mit 4cl zubereitet.

*We also mix according
to your wishes.
All long drinks are
prepared with 4 cl.*

Vodka - Cola Three Sixty Vodka, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,80 €
Vodka - Lemon Three Sixty Vodka, Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	9,10 €
Vodka - Tonic Three Sixty Vodka, Schweppes Tonic ^{1,3,10}	0,2 l	9,10 €
Cuba Libre Havana Club 3 J., Limette, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	9,90 €
Whisky - Cola ^{2,11} Jim Beam, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,80 €
Whisky - Cola ^{2,11} Johnnie Walker Red Label ² , Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,90 €
Whisky - Cola ^{2,11} Jack Daniels, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	9,50 €

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

COCKTAILS PANORAMA EDITION

Golden Hour Gin, Lillet Blanc, Apfelsaft, Honig, Zitronensaft, Bitters <i>Gin, Lillet Blanc, apple juice, honey, lemon juice, bitters</i>	14,50 €
Augustus Sour Slyrs Whiskey, Kirschsirup, Zitronensaft, Honig, Eiweiß, Bitters <i>Slyrs whiskey, cherry syrup, lemon juice, honey, protein, bitters</i>	14,50 €
Panorama Sunset Tequila Blanco, Orangenlikör, Passionsfruchtpüree, Limettensaft, Agavendicksaft, Prosecco <i>Tequila Blanco, orange liqueur, passion fruit puree, lime juice, agave syrup, Prosecco</i>	14,50 €
The 29th Floor Long Horn Leipzig Dry Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Blue Curaçao, Sekt <i>Long Horn Leipzig Dry Gin, lemon juice, elderflower syrup, Blue Curaçao, sparkling wine</i>	14,50 €
Leipziger Horizont Spritz Wilhelm Horn Kräuter, Maracujapüree, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Sekt, Soda <i>Wilhelm Horn Kräuter, passion fruit purée, lemon juice, elderflower syrup, sparkling wine, soda water</i>	14,50 €

COCKTAILS KLASSIKER

Cosmopolitan Three Sixty Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft <i>Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	10,40 €
Manhattan Canadian Club, Martini Rosso, Angostura <i>Canadian Club, Martini Rosso, Angostura</i>	11,50 €
Whiskey Sour Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup ² <i>Jim Beam, lemon juice, sugar syrup ²</i>	9,10 €
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i>	9,10 €
White Russian Three Sixty Vodka, Kahlúa, Sahne <i>Absolut Vodka, Kahlúa, cream</i>	9,50 €

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

FANCY DRINKS

Espresso Martini	9,50 €
Three Sixty Vodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup ² <i>Absolut Vodka, Kahlua, espresso, sugar syrup ²</i>	
Blue Hawaii	12,80 €
weißer Rum, Three Sixty Vodka, Ananassaft, Blue Curaçao, Lime Juice, Zitronensaft, Zuckersirup ² <i>White Rum, Vodka, Pineapple Juice, Blue Curaçao, Lime Juice, Lemon Juice, Simple Syrup ²</i>	
Caipirinha	11,20 €
Limette, Rohrzucker, Janeiro Cachaca <i>Lime, cane sugar, Janeiro Cachaca</i>	
Piña Colada	11,70 €
Weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup ² <i>White rum, pineapple juice, whipped cream, coconut syrup ²</i>	
Mojito	11,70 €
Limette, Rohrzucker, weißer Rum, frische Minze <i>Lime, cane sugar, white rum, fresh mint</i>	
Moscow Mule	11,20 €
Three Sixty Vodka, Limettensaft, Ginger B. <i>Vodka, lemon juice, Ginger B.</i>	
Mai Tai	12,90 €
Weißer und brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup ² , Orangensaft, Lime Juice, Zitronensaft <i>White and brown rum, Triple Sec, almond syrup ², Orange juice, lime juice, lemon juice</i>	
Sex on the Beach	11,70 €
Three Sixty Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Zitronensaft, Orangensaft <i>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, lemon juice</i>	
Himbeer Ingwer Fizz	11,70 €
Gin, Zitronensaft, Himbeersirup ² , frische Himbeeren, Ginger Beer <i>Gin, lemon juice, raspberry syrup ², raspberries, Ginger Beer</i>	
Touchdown	11,50 €
Three Sixty Vodka, Apricot Brandy, Grenadine ² , Ananassaft, Maracujasaft, Lime Juice <i>Vodka, Apricot Brandy, grenadine ², pineapple juice, passion fruit juice, lime juice</i>	
Mango Margarita	12,40 €
Tequila Reposado, Lime Juice, Mangosaft, Cointreau <i>Tequila Reposado, Lime Juice, Mango Juice, Cointreau</i>	
Pornstar Martini	13,90 €
Vanille-Vodka, Passoã, Passionsfrucht, Limette, Vanille, Prosecco <i>Vanilla-Vodka, Passoã, Passion Fruit, Lime, Vanilla, Prosecco</i>	
Gin Basil Smash	13,90 €
Gin, Zitrone, Zuckersirup, Basilikum <i>Gin, lemon, sugar syrup, basil</i>	

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Obelix Johannisbeersaft, Bananensaft, Milch, Vanillesirup ² , Kokossirup ² <i>Red currant juice, banana juice, milk, vanilla syrup ², Coconut syrup ²</i>	9,30 €
Santino Crodino Bitter, Ananassaft, Ginger Beer, Gurke <i>Cordino bitter, pineapple juice, ginger beer, cucumber</i>	9,60 €
Classic Fruit Punch Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <i>Pineapple juice, passion fruit juice, orange juice, lemon juice, Grenadine</i>	9,30 €
Ipanema Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker <i>Ginger Ale, passion fruit juice, lime, cane sugar</i>	9,30 €

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

SPIRITUOSEN

Grappa

"Nonino" Grappa di Chardonnay	2 cl	5,50 €
Grappa Sarpa Di Poli Riserva	2 cl	6,30 €
Grappa di Poli Merlot	2 cl	6,80 €

Calvados

Calvados Château du Breuil (8 years)	2 cl	6,00 €
--------------------------------------	------	--------

Bitter

Averna	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	3,40 €
Becherovka	2 cl	3,00 €
Radeberger Bitter	2 cl	3,00 €

Blended Whisky

Johnnie Walker (Red Label) ^{2,10,11}	2 cl	3,80 €
Johnnie Walker (Black Label) ²	2 cl	5,80 €
Dimple (12 years) ²	2 cl	5,60 €
Chivas Regal (12 years) ²	2 cl	5,70 €

Malt Whisky

Glenfiddich Pure Malt ¹	2 cl	6,60 €
------------------------------------	------	--------

Single Malt Whisky

Balvanie (12 years)	2 cl	7,20 €
Glenmorangie (10 years) ²	2 cl	7,00 €
The Glenlivet (12 years) ²	2 cl	5,80 €
Lagavullin (8 years)	2 cl	9,30 €
Laphroaig (10 years)	2 cl	6,20 €

Bourbon Whiskey

Jim Beam	2 cl	3,80 €
Jack Daniel's	2 cl	5,60 €

Irish Whiskey

Tullamore Dew ²	2 cl	3,80 €
Bushmills Malt (10 years)	2 cl	5,60 €

Canadian Whisky

Canadian Club Classic (6 years)	2 cl	5,40 €
---------------------------------	------	--------

Deutscher Whisky

Slyrs Bavarian Whisky	2 cl	5,80 €
-----------------------	------	--------

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

Weinbrand, Cognac

Wilthener – Feiner Alter Weinbrand	2 cl	3,00 €
Asbach Uralt	2 cl	4,00 €
Metaxa 5 Sterne	2 cl	4,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	7,00 €
Hennessy XO	2 cl	26,00 €

Obstbrände

Lantenhammer Hasselnussgeist	2 cl	7,80 €
Fassbind "Vieille Prune"	2 cl	6,50 €
– Alter Pflaumenbrand –		
Fischer & Bunge Obstler	2 cl	3,60 €
Fischer & Bunge Williams Birne	2 cl	5,00 €
Fischer & Bunge Brotschnaps	2 cl	3,70 €
Fischer & Bunge Himbeergeist	2 cl	4,80 €
Fischer & Bunge Kirschwasser	2 cl	4,80 €

Liköre

Cointreau	2 cl	3,70 €
Pernod ²	2 cl	3,70 €
Amaretto di Saronno ^{2,4}	2 cl	3,70 €
Baileys Irish Cream ^{2,4}	2 cl	3,70 €
Apricot Brandy	2 cl	4,10 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,70 €
Leipziger Kräuter Wilhelm	2 cl	3,70 €
Echter Leipziger Allasch	2 cl	3,70 €
der unverwechselbare Kümmellikör, die Leipziger Spezialität!		

Rum

Havana Club (3 years)	2 cl	3,50 €
Havana Club (7 years)	2 cl	5,30 €
Bacardi Superior	2 cl	3,30 €
Zacapa Solera No. 23	2 cl	6,50 €

Tequila

el Jimador Blanco 100% Agave	2 cl	3,40 €
el Jimador Reposado 100% Agave	2 cl	3,40 €

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 – mit Konservierungsstoffe; 2 – mit Farbstoffe; 3 – mit Antioxiationsmittel; 4 – mit Süßungsmittel Saccharin; 5 – mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 – mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 – mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 – mit Phosphat; 9 – geschwefelt; 10 – chininhaltig; 11 – coffeinhaltig; 12 – mit Geschmacksverstärker; 13 – geschwärzt; 14 – gewachst

Aquavit

Malteser	2 cl	3,40 €
Aquavit Linie	2 cl	4,00 €

Vodka

Absolut Vodka	2 cl	3,40 €
Three Sixty Vodka	2 cl	3,40 €
Smirnoff Red Label	2 cl	3,30 €

Gin

Gordon's London Dry Gin	2 cl	3,30 €
Hendrick's Gin	2 cl	7,00 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,70 €
Tanqueray No. 10	2 cl	4,60 €
Gin Mare	2 cl	5,50 €
Long Horn – Leipziger Gin	2 cl	3,90 €
Monkey 47	2 cl	5,80 €
Nordes Atlantic Galician Gin	2 cl	5,80 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

GESCHMACKVOLL

...in wirklich jeder Variante! Sie sind interessiert an unserem vielfältigen Angebot? Rufen Sie uns an, und wir unterbreiten Ihnen ein schnelles Angebot, maßgeschneidert nach Ihren Wünschen! Wir haben für jeden Anlass etwas parat:

Firmenevents wie Jubiläen, Abteilungsfeste, Messen, Symposien, Presseveranstaltungen, Vorstandsforen, Weihnachtsfeiern sowie private Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Cocktailparties bis zum Großevent –

wir machen alles für Sie möglich!

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Unter dem folgenden QR-Code finden Sie unsere Speisekarte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen:



<https://panorama-leipzig.de/wp-content/uploads/Speisekarte-PanoramaTower-web.pdf>

Gern stehen wir Ihnen mit allen unseren Gastgeberfreuden zu Events oder bei Ihrer Familienfeier zur Verfügung!

RESTAURANT "Panorama Tower – Plate of Art"

Augustusplatz 9 . 04109 Leipzig
Tel. 0341 71005 90 . Fax 0341 71005 94

www.panorama-leipzig.de . info@panorama-leipzig.de
www.facebook.com/panoramatower
[www.instagramm.com/panoramatowerleipzig](https://www.instagram.com/panoramatowerleipzig)