



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.

09. Oktober

Heldenstadt Leipzig

Kulinarische Hommage an die friedliche Revolution:
Fünf-Gänge-Menü "Heldenstadt".

22. Oktober

Musical Show

FAHREN GELASSEN – Abgebremst wird später

Eine zweistündige Musikkomödie mit Drive zum STAUnen und Auftanken der guten Laune inklusive eines 3-Gänge-Menü für 85,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:00 Uhr

29. Oktober

Delikates Verbrechen

Folgen Sie bei einem kulinarischen Drei-Gänge-Menü dem spannenden Krimi hoch über den Dächern der Stadt-inszeniert von der Theaterturbine, eine der seit 10 Jahren erfolgreichsten Theatergruppen der Republik. (Verhaftungen erfolgen grundsätzlich erst nach dem Dessert)
für 95,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

11. November

Martinsmenü

Zu Ehren St. Martins:
herbstliches Vier-Gänge-Menü von der Gans.

ab 1. Advent bis zum 2. Weihnachtsfeiertag

Traumhafte Weihnachtsmenüs

in drei oder vier Gängen

10. Dezember

Delikates Verbrechen – WEIHNACHTSSPEZIAL

Folgen Sie bei einem kulinarischen Drei-Gänge-Menü dem spannenden Krimi hoch über den Dächern der Stadt-inszeniert von der Theaterturbine, eine der seit 10 Jahren erfolgreichsten Theatergruppen der Republik. (Verhaftungen erfolgen grundsätzlich erst nach dem Dessert)
für 95,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

11. Dezember

Musical Show

FAHREN GELASSEN – Abgebremst wird später

Eine zweistündige Musikkomödie mit Drive zum STAUnen und Auftanken der guten Laune inklusive eines 3-Gänge-Menü für 85,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:00 Uhr

25. und 26. Dezember

Festtagsbrunch

Am 25. und 26. Dezember verwöhnen wir Sie mit unserem auserlesenen Brunch-Angebot und zusätzlichen Köstlichkeiten passend zum Weihnachtsfest.

31. Dezember

Silvester 2025/26

Exklusiv ab 19:00 Uhr

Genießen Sie den Jahreswechsel mit atemberaubendem Feuerwerkspanorama. Sie erwartet ein kulinarischer Fünf-Gänge-Höhenflug, begleitet von einem exklusiven Programm

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
- Couscous und Gemüse, Rosinen, Hirtenkäse ^G, Ras el Hanout
- Poulardenbrust und Brokkoli, Lauch, Paprika, Erdnuss ^E, Chili ^L
- Gurke und Schmand ^{G,L}
- 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 Champignons, Rahm^G, Jus^{A,G,I,L}
- Wildbraten und Rotkohl, Jus^{A,G,I,L}
- Zanderfilet^D und Zucchini, Tomate, Aubergine, Paprika^I
- Garnelen^B und Gemüse^I, Ketjap^{A,F}
- Süßkartoffel und Gemüse^I, Curry, Kokos

- Reis^G
- asiatische Nudeln^{A,F}
- Kartoffelgratin^G

Desserts

- Tiramisu^{A,C,G,H}
- Nougatcreme^G und Pflaume
- Panna Cotta^G und Erdbeere
- 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	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 €
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 Spritz	0,1 l	7,40 €
Rotkäppchen Sekt alkoholfrei	0,1 l	6,60 €

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoff; 2 - mit Farbstoff; 3 - mit Antioxidationsmittel; 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 Avocado Piña Colada 17,50 €
Kokosknusper, Ananaschutney, Papaya
King prawns and Avocado Piña Colada
Coconut Crunch, Pineapplechutney, Papaya

Riesengarnelen B / Avocado Pina Colada G / Tapioka L / Papaya J

**Knollensellerie, geräuchert
und Schokoladenmole** 17,50 €
Karotte, Ingwer, Apfel, Kresse
Celeriac, smoked and Chocolate Mole
Carrot, Ginger, Apple, Watercress

Knollensellerie I / Schokoladen Mole L,F

Rinderfilet, Tataki und Gewürzsud 19,50 €
Kräutersaitlinge, Bete, Edamame, Lotuswurzel
Beef Tenderloin, Tataki and Spice Broth
King Oyster Mushroom, Beets, Edamame, Lotus Root

Rinderfilet Tataki A,F / Gewürzsud, Kräutersaitlinge I,L,J / Edamame K

Lachsfilet, gebeizt und Zitronengras 17,50 €
Limette, Daikonrettich, Salzzitrone, Erdnuss, Pomelo
Salmon Fillet, braised and Lemon Grass
Lime, Daikon Radish, Salt Lemon, Peanut, Pomelo

Lachsfilet D / Daikonrettich L / Salzzitrone G / Erdnusscreme C,E,G /
Erdnussstreusel A,E,K,G

SUPPEN SOUPS

Kürbis und Süßkartoffel 9,50 €
Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant
Pumpkin and Sweet Potato
Orange, Coconut, Curry, Walnut Crunch

Kürbis und Süßkartoffel I / Walnusskrokant H

Marone und Birne 9,50 €
Gemüse, getrocknete Pflaume, Rauch, Bacon
Sweet Chestnut and Pear
Vegetable, Dried Plum, Smoke, Bacon

Marone und Birne I / Getrocknete Pflaume 1,8,12

Zwiebel und Gemüse 9,50 €
Parmesan, Rahm, Käsestrudel
Onion and Vegetable
Parmesan Cheese, Cream, Cheese Strudel

Zwiebel und Gemüse I,G / Parmesan C,G,1 / Käsestrudel A,C,G,1

SALATE SALADS

Thunfischfilet 38,50 €
und Cashewnuss-Wasabi Kruste
Pflücksalat, Gemüse, asiatisches Dressing,
Ananaschutney, Lotuswurzel
Tuna fillet and Cashew Nut Wasabi Crust
Leaf Lettuce, Vegetables, Asian Dressing, Pineapple Chutney,
Lotus Root

Thunfisch und Cashew Nuss Wasabi Kruste D,H,F,J,2 /
Asiatisches Dressing D,1

Perlhuhnbrust, gefüllt und Pilze 38,50 €
Hirtenkäse, Bacon, Pflücksalat, weißer Balsamessig,
gepickeltes Gemüse, Kürbiskernpesto, Jus
Guinea Fowl Breast, filled and Mushroom
Cottage Cheese, Bacon, Leaf Lettuce, white Balsamic Vinegar,
pickled Vegetables, Pumpkin Seed Pesto, Jus

Perlhuhnbrust, gefüllt G,1,8 / Balsamessig L / Gepickelte Gemüse I,L /
Jus A,G,I,L

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Pastarolle und Heumilchkäse 31,50 €
Cheddar, Frischkäse, Gemüse, Tomatenkonfitüre
Pasta roll and Hay Milk Cheese
Cheddar, cream cheese, vegetable, Tomato Confit

Pastarolla A,C,G,1 / Gemüse G,I / Parmesanrahm G,I, 1

Gemüse und Pilzbraten 31,50 €
Nüsse, Reisteig, gebackene Kartoffel, Crème fraîche,
Kürbiskernpesto, Gartenkräuter, Röstgemüsejus
Vegetables and mushroom roast
Nuts, rice dough, baked Potato, Crème Fraîche, Pumpkin Seed Pesto,
Garden Herbs, Roasted Vegetable Jus

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

Jackfrucht Gänsekeule, vegan und Romanesco 35,50 €
Gemüse, Süßkartoffelkrokette, Röstgemüsejus
Jackfruit Goose Leg, vegan and Romaesco
Vegetables, Sweet Potato Croquette, Roasted Vegetable Jus

Jäckfrucht Gänsekeule A, 12 / Gemüse I / Süßkartoffelkrokette A /
Röstgemüsejus L, I

Schweinefilet und Racletterahm 38,50 €
Blaue Kartoffeln, gepickeltes Gemüse, Gewürzgurke, Jus
Pork Fillet and Raclette Cream
Blue Potatoes, pickled Vegetables, Pickle, Jus

Racletterahm G, 1 / Blaue Kartoffel G / Gepickelte Gemüse J /
Gewürzgurke J, 4 / Jus A, G, I, L

Hirschkamm, sous vide und Rotkohlgelee 41,50 €
Maronenpüree, Karotte, Gemüse, Himbeerjus
Venison Comb, sous vide and Red Cabbage Gelee
Sweet Chestnut Puree, Carrot, Vegetable, Raspberry Jus

Hirschkamm I / Maronenpüree I, G / Gemüse I, G / Himbeerjus 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

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

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 Pilze 39,50 €
Hirtenkäse, Bacon, junger Grünkohl, Apfel, Rahm
Kartoffel Guglhopf, Parmesan, Jus
*Guinea Fowl Breast, filled and Mushroom
Cottage Cheese, Bacon, young Kale, Apple, Cream, Potato Gugl Hopf,
Parmesan Cheese, Jus*

Perlhuhnbrust, gefüllt G,1,8 / Grünkohl I,G / Kartoffel Gugl Hopf A,C,G,H,1 /
Jus A,G,I,L

Rinderfilet und Pilz-Kräuter Butter 49,50 €
Topinambur Sellerie Püree, Romanesco, Karotte,
Kartoffelgratin, Jus
*[rare / medium rare / medium / medium well / well done]
Beef tenderloin and Mushroom Herb Butter
Jerusalem Artichoke Celery Purée, Romanesco, Carrot, Potato Gratin,
Jus*

Pilz Kräuter Butter G / Topinambur Sellerie Püree I,G / Gemüse I,G /
Kartoffelgratin I,G / Jus A,G,I,L

Thunfischfilet 43,50 €
und Cashewnuss Wasabi Kruste
Mango Chicoreesalat, Erdnuss, Banane, Basmatireis,
Frühlingsrollenteig, Sesamglace
*Tuna fillet and Cashew Nut Wasabi Crust
Mango Chicory Salad, Peanut, Banana, Basmati Rice,
Spring Roll Dough, Sesame Glace*

Thunfischfilet und Cashew Nuss Wasabi Kruste D,H,F,2 /
Mango Chicoreesalat D,E,1 / Frühlingsrollenteig A /
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*

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

Lachsfilet und Rauchsalzmandeln 43,50 €
Orange, Paprika, Joghurt, Kartoffelrisotto,
Lorbeer Vanille Öl
*Salmon fillet and Smoked Salt Almonds
Orange, Paprika, Yogurt, Potato Risotto, Bay Leaf Vanilla Oil*

Lachsfilet G / Rauchsalzmandel C,H / Paprika, Joghurt G /
Kartoffelrisotto G,1

DESSERTS
DESSERTS

Kürbis Pie und Haferknusper 13,50 €
Birnensorbet, Pekannuss, Kürbis, Hippe
Pumpkin Pie and Oat Flake Crunch
Pear Sorbet, Pecan Nut, Pumpkin, Hip

Kürbis Pie C,G / Haferflockenknusper A,G / Pekannuss H /
Kürbis G / Hippe A

Crème brûlée und Golden Milk 13,50 €
Ananas, karamellisiert, Pistazieneis, Pfeffercrumble
Crème brûlée and Golden Milk
Pineapple, caramelized, Pistacio Ice Cream, Pepper Crumble

Crème brulee und Golden Milk C,G,F / Pistazieneis G,E /
Pfeffercrumble A,G

Schokoladenkuchen, vegan 13,50 €
und Bratapfel
Toffeeeiscreme, Birnen Mandel Gelee, Kakaoknusper
Chocolate cake, vegan and Baked Apple
Toffee ice cream, Pear Almond Gelee, Cocoa Crunch

Schokoladenkuchen H,F,11 / Bratapfel H / Toffeeeis F /
Birnen Mandel Glace H / Kakaocknusper H

Deutscher Käse und Tomatenkonfitüre 14,50 €
Steinofenbaguette
German organic cheese and Tomato Confit
Stone oven baguette

Käse G / Steinofenbaguette A

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 €
Mirinda ^{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 - lieblich
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 2023er - trocken
Müller Thurgau - Gutsabfüllung
Deutscher Qualitätswein

13,50 €

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 2023er - 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 2023er - 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 2023er - 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 2023er - 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 2022er - 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 2022er - trocken	
Adelseck Riesling Q.b.A.	9,20 €
Weingut Carl Adelseck feines Pfirsich Bouquet, frisch, spritzig	
<i>Fine peach bouquet, fresh, fizzy</i>	
Mosel 2023er - 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 2023er - 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 2022er – 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 2023er – trocken	
Grüner Veltliner	10,50 €
Weingut Veit überzeugende Frische nach fruchtigen Äpfeln, würzig <i>Convincing freshness to fruity apples, spicy</i>	
Frankreich / Caskogne 2023er – 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 2023er – 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 2023er – 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 2022er – fruchtig

Freyburger Portugieser Rosé Qualitätswein

11,30 €

Weinhaus Deckert

duftet nach Kirschen und Himbeeren, saftig und erfrischend

smells of cherries and raspberries, juicy and refreshing

Saale-Unstrut 2023er – 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 2022er – 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 2023er – halbtrocken

Adelseck Spätburgunder Qualitätswein

9,10 €

Weingut Adelseck

saftige Aromen von reifen Früchten, gefällig, zarte Süße

Fruity aromas of ripe fruits, pleasing, gentle sweetness

Rheinhessen 2023er – trocken

Meiser Dornfelder Q.b.A.

9,10 €

Weingut Meiser

reife Beerenfrüchte, samtiger, milder, vollmundiger Geschmack

Ripe berry fruit, velvety, full-bodied taste

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

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 2022er – trocken

Merlot delle Venezia-Giulia IGT

9,10 €

Gino Brisotto

typisch, klar strukturiert, weich

Typical, clearly structured, soft

Italien / Toskana 2022er – 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 2022er – trocken

Bardolino Classico D.O.C.

9,70 €

Pasqua

leicht, gefällig, Beeren-Aroma, fruchtig

Light, pleasant, berry aroma, fruity

Italien / Apulien 2022er – 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 2022er – trocken

Rioja Tempranillo

9,10 €

Bodegas Primitia

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

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

Südafrika 2020er – trocken

Melck's Red

13,10 €

Muratie Wine Estate / Stellenbosch

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

Cuvée of Cabernet Sauvignon and Shiraz, full berry fruit, warm body

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 Antioxidationsmittel; 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

Argentinien / Mendoza 2022er - trocken

Portillo Cabernet Sauvignon

11,80 €

Bodegas El Portillo

dunkle Früchte, kräftiger Charakter von zartschmelzender Schokolade und Eukalyptus

Dark fruits, strong character with soft melting chocolate and eucalyptus

USA 2018er - trocken

Ravenswood Zinfandel Lodi

15,60 €

Ravenswood Winery

Noten von saftigen wilden Brombeeren, Blaubeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen im Vordergrund. Anklänge von Mokka, dunkler Schokolade, Vanille und Gewürznelke verleihen ihm eine wunderbare Tiefe und enden mit einem erfrischenden Ausbruch von Himbeer- und Granatapfelnoten.

Notes of juicy wild blackberries, blueberries, black cherries, and plums in the background. The hints of mocha, dark chocolate, vanilla, and clove give it a distinctive flavor and wonderful Depth. It ends with a refreshing burst of raspberry and Pomegranate notes

WEINSCHORLE

Weißweinschorle

0,2 l

6,60 €

Roséweinschorle

0,2 l

6,60 €

Rotweinschorle

0,2 l

6,60 €

**PROSECCO, SEKT &
CHAMPAGNER**

Geldermann Rosé

0,75 l Fl.

74,50 €

trocken

Prosecco Superiore D.O.C.G.

0,75 l Fl.

55,00 €

Spumante extra dry

Schloss Wackerbarth

0,75 l Fl.

66,00 €

Cuveé Tradition Brut

Graf Wackerbarth trocken

0,75 l Fl.

41,00 €

trocken, halbtrocken

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 €
Schöfferhofer Grapefruit ^{2,3,A}	0,33 l	5,00 €
Clausthaler alkoholfrei ^A	0,33 l	4,60 €

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

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 €
Tanqueray - alkoholfrei (alkoholfrei 0,0 %)	0,2 l	9,90 €

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

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 Absolut Vodka, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,80 €
Vodka – Lemon Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	9,10 €
Vodka – Tonic Absolut 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 €

KLASSIKER

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft <i>Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	10,40 €
Manhattan Canadian Club, Martini Extra Dry, Angostura <i>Canadian Club, Martini Extra Dry, Angostura</i>	11,50 €
Vesper Gin, Vodka, Lillet Blanc ^L <i>Gin, Vodka, Lillet Blanc</i>	9,10 €
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 €
Boulevardier Whisky, Campari, Martini Rosso <i>Whiskey, Campari, Martini Rosso</i>	9,10 €

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

FANCY DRINKS

White Russian Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne <i>Absolut Vodka, Kahlúa, cream</i>	9,50 €
Espresso Martini Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup ² <i>Absolut Vodka, Kahlúa, espresso, sugar syrup ²</i>	9,50 €
Blue Hawaii weißer Rum, 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>	12,80 €
Caipirinha Limette, Rohrzucker, Janeiro Cachaca <i>Lime, cane sugar, Janeiro Cachaca</i>	11,20 €
Piña Colada Weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup ² <i>White rum, pineapple juice, whipped cream, coconut syrup ²</i>	11,70 €
Mojito Limette, Rohrzucker, weißer Rum, frische Minze <i>Lime, cane sugar, white rum, fresh mint</i>	11,70 €
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger B. <i>Vodka, lemon juice, Ginger B.</i>	11,20 €
Mai Tai 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>	12,90 €
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Zitronensaft, Orangensaft <i>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, lemon juice</i>	11,70 €
Himbeer Ingwer Fizz Gin, Zitronensaft, Himbeersirup ² , frische Himbeeren, Ginger Beer <i>Gin, lemon juice, raspberry syrup ², raspberries, Ginger Beer</i>	11,70 €
Touchdown Vodka, Apricot Brandy, Grenadine ² , Ananassaft, Maracujasaft, Lime Juice <i>Vodka, Apricot Brandy, grenadine ², pineapple juice, passion fruit juice, lime juice</i>	11,50 €
Mango Margarita Tequila Reposado, Lime Juice, Mangosaft, Cointreau <i>Tequila Reposado, Lime Juice, Mango Juice, Cointreau</i>	12,40 €

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 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Obelix Johannisbeersaft, Bananensaft, Milch, Vanillesirup ² , Kokossirup ² <i>Red currant juice, banana juice, milk, vanilla syrup², Coconut syrup²</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 - coffeinhaltig; 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 €

Korn

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,00 €
-----------------------	------	--------

Vodka

Absolut Vodka	2 cl	3,40 €
Skyy Vodka	2 cl	3,40 €
Smirnoff Red Label	2 cl	3,30 €
Finlandia Vodka	2 cl	3,40 €

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 Gastgeberfreunden zu Events oder bei Ihrer Familienfeier zur Verfügung!

RESTAURANT "Panorama Tower – Plate of Art"

Augustusplatz 9 . D-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)