



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.

11. November

Martinsmenü

Zu Ehren St. Martins:

herbstliches Vier-Gänge-Menü von der Gans.

20. November

Wunder ganz nah

Ein WUNDERvoller Abend mit einem Drei-Gänge-Menü und Zauberkunst Hier vereinen sich die Wunder der Kochkunst des Panorama Tower – Plate of Art mit den Wundern der Magie von Zauberkünstler Markus Teubert.

Sie erfahren, wie man beim Kartenspielen viel Geld gewinnen kann (Ah!), Ihre Gedanken werden gelesen (Oh!) und am Schluss sind Sie ein kleines bisschen glücklicher (Ah! Oh!).

Kommen, schlemmen und staunen Sie für

für 85,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

ab 1. Advent bis zum 2. Weihnachtsfeiertag

Traumhafte Weihnachtsmenüs

in drei oder vier Gängen

11. Dezember

Delikate Verbrechen – Weihnachts-Special

Ein improvisierter Krimi-Abend in drei Gängen.

Mit Beginn der Vorspeise sind Sie schon mitten in der aufregenden Welt des Verbrechens...

Das Einzigartige: Alles an diesem Abend ist improvisiert und auch die Schauspieler wissen nicht, hinter wem sich am Ende das Böse verbirgt. Vielleicht sind Sie es?

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

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 2023/24

Exklusiv ab 19:00 Uhr

Genießen Sie den Jahreswechsel mit atemberaubendem

Feuerwerkspanorama. Sie erwartet ein kulinarischer Vier-Gänge-Höhenflug, begleitet von einem exklusiven Programm

Spontan ab 23:30 Uhr

Das Feuerwerk über der City zum Greifen nah inklusive einer Flasche Piccolo-Sekt

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
- Müsliauswahl ^A
- Naturjoghurt ^G, Fruchtjoghurt ^G

Salate

- Knuspergarnelen ^{A,B,C,F} und Mangochutney
- Nudelsalat ^A und Hirtenkäse ^G, Chorizo, Gemüse
- 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^l 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,I}, Jus^{A,G,I,L}
- Sauerbraten^{I,L} und Rotkohl, Apfel, Jus^{A,G,I,L}
- Zanderfilet^D und geschmorte Gurken, Rahm^G
- Garnelen^B und Gemüse^l, Tomate
- Süßkartoffeln und Gemüse^l, Kokos, Curry

- Reis^G
- böhmische Knödel^{A,C,G}
- Schwenkkartoffeln^G

Desserts

- Tiramisu^{A,C,G,H}
- Milchreis^G und Sauerkirschen
- 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 €
Rotkäppchen Sekt halbtrocken, trocken	0,1 l	6,60 €
Toschi Fragoli mit Prosecco	0,1 l	9,60 €
Aperol ² Spritz	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	0,1 l	7,40 €
Rotkäppchen Sekt alkoholfrei	0,1 l	6,60 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

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 golden Milk 17,50 €
Ricotta, Knäckebrot, Avocadocreame, Ingwer, Karotte
King prawns and golden Milk
Ricotta, crispbread, avocado cream, ginger, carrot

Riesengarnele B / Golden Milk F / Ricotta G / Knäckebrot A,G / Karotte L

**Süßkartoffelcreme, gebrannt
und Uhhmami Cheese** 17,50 €
Apfel Birnen Gelee, Rosenkohl, Kürbis, Senf, Rucola
Sweet potato cream, burned and Uhhmami cheese
Apple pear jelly, brussel sprouts, pumpkin, mustard, arugula

Kürbis J,L

Rinderfilet, Tataki und Punzotee 19,50 €
Shii Take, Edamame, Daikonrettich, Sesam, Bao Bun
Beef tenderloin, tataki and punzo tea
Shii Take, Edamame, daikon radish, sesame, bao bun

Rinderfilet Tataki A,F,K / Shii Take A,F / Edamame F / Sesam K / Bao Bun A

Lachsfilet, gebeizt und Cranberry 17,50 €
Gin, schwarze Linsen, Gurke, Passionsfrucht,
Wasabimayonnaise
Salmon fillet, stained and cranberry
Gin, black lentils, cucumber, passion fruit, wasabi mayonnaise

Lachsfilet D / Passionsfrucht J,L / Wasabimayonnaise A,C,F,2,3,12

SUPPEN SOUPS

Kürbis und Süßkartoffel 9,50 €
Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant
Pumpkin and Sweet potato
Orange, coconut, curry, caramelized walnut

Kürbis und Süßkartoffel I / Walnuss H

Marone und Gemüse 9,50 €
Rahm, Pilzchutney
Sweet chestnut and vegetable
Cream, mushroom chutney

Marone und Gemüse I,G / Pilzchutney J

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

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)

Klare Ente und Gemüse 9,50 €
Dumpling, Truthahn, Ananas
Clear Duck and vegetable
Dumpling, turkey, pineapple

Klare Ente und Gemüse I,C / Dumpling A

SALATE SALADS

Lachsfilet und Kaffee Chili Lack 38,50 €
gebrannte Süßkartoffelcreme, Uhhmami Cheese,
Pflücksalat, weißer Balsamessig, Avocado,
schwarze Linsen
Salmon fillet and coffee chili lack
Burned sweet potato cream, uhhmami cheese, picked salad,
white balsamic vinegar, avocado, black lentils

Lachsfilet D / Kaffee Chili Lack 11 / Balsamessig L

Perlhuhnbrust, gefüllt und Cranberry 38,50 €
Hirtenkäse, Pflücksalat, weißer Balsamessig, Kürbis,
Senf, Pinienkerne, Jus
Guinea fowl, filled and cranberry
Cottage cheese, picked salad, white balsamic vinegar, pumpkin,
mustard, pine nuts, gravy

Perlhuhnbrust G / Balsamessig L / Kürbis J,L / Jus A,G,I,L

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Pastarolle und Heumilchkäse 31,50 €
Cheddar, Frischkäse, Gemüse,
Zwiebel Ahornsirup Chutney
Pasta roll and hay milk cheese
Cheddar, cream cheese, vegetable, onion maple syrup chutney

Pastarolle A,C,G / Gemüse I,G / Parmesanrahm I,G,1 /
Zwiebel Ahonsirup Chutney G,L

Risotto und Blumenkohl 31,50 €
Soja, Uhhmami Cheese, Pinienkerne, Buchenpilze,
Gemüseknusper
Risotto and Cauliflower
Soya, uhhmami cheese, pine nuts, beech mushrooms,
vegetable crunch

Risotto und Blumenkohl F, I / Buchenpilze I

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

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)

**Jackfrucht Gänsekeule
und geröstetes Wurzelgemüse** 39,50 €
Kartoffel Grieß Nocken, Haselnuss,
Röstgemüse Malzbier Jus
*Jack fruit goose leg and roasted root vegetable
Potato semolina cam, hazelnut, roasted vegetable malt beer gravy*

Jackfrucht Gänsekeule A,12 / Wintergemüse I / Kartoffel Grieß Nocken A,H /
Röstgemüse Malzbier Jus A,I,L

Schweinefilet und Zwiebel Senf Kruste 38,50 €
Kohlrabiparcaccio, Apfel, Karotte, Kampot Pfeffer,
Kartoffel Guglhopf, Birne, Parmesan, Jus
*Pork tenderloin and onion mustard crust
Kohlrabiparcaccio, apple, carrot, kampot pepper, potato gughopf,
pear, parmesan cheese, gravy*

Senf Zwiebel Kruste A,G,I,J / Kohlrabi, Karotte I,G /
Kartoffel Guglhopf A,C,G,H,1 / Jus A,G,I,L

Hirschrostbraten und schwarze Johannisbeere 43,50 €
Rosenkohl, Bacon, Maronenpüree, Karotte,
böhmische Knödel, Haselnussbutter, Jus
*Roast deer and black currant
Brussel sprouts, bacon, sweet chestnut puree, carrot,
bohemian dumpling, hazelnut butter, gravy*

Hirschrostbraten L / Rosenkohl, Bacon G,I,1,8,12 / Maronenpüree G,I /
Böhmische Knödel A,C,G,H / Jus G,I,L

Rinderfiletstreifen und Shii Take 43,50 €
Teriyaki, Lauch, Risotto, Sesam, Jus
*Beef tenderloin stripes and Shii Take
Teriyaki, leek, risotto, sesame, gravy*

Teriyaki A,F / Risotto G,I,L,K,1 / Jus A,G,I,L

Entenbrust, sous vide und Rotkohl 43,50 €
Frühlingsrollenteig, Kartoffelroulade, Bratapfel, Jus
*Duck breast, sous vide and red cabbage
Spring rool dough, potato roulade, baked apple, gravy*

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

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)

Perlhuhnbrust, gefüllt und Cranberry 39,50 €
Hirtenkäse, Möhrenpudding, Süßkartoffelkrapfen, Jus
Guinea fowl, filled and cranberry
Cottage cheese, carrot pudding, sweet potato fritter, gravy

Perlhuhnbrust G / Möhrenpudding G,I / Süßkartoffelkrapfen C,G / Jus A,G,I,L

Rinderfilet und Schalotten Madeira Butter 49,50 €
Topinambur Sellerie Püree, Kürbis, Kartoffelgratin, Jus
[rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Beef tenderloin and shallot madeira butter
Topinambur celery puree, pumpkin, potato gratin, gravy
[rare / medium-rare / medium / medium well / well done]

Schalotten Madeira Butter G,L / Topinambur Sellerie Püree G,I / Kürbis G,I / Kartoffelgratin G,1 / Jus A,G,I,L

Thunfischfilet und Sesamkruste 43,50 €
Erbsen Kokos Curry, Banane, Basmatireis, Passionsfrucht, Wan Tan, Sesamglace
Tuna fillet and sesame crust
Pea coconut curry, banana, basmati rice, passion fruit, Wan Tan, sesame glaze

Thunfischfilet A,D,F,K / Wan Tan A / Erbsen Kokos Curry I,L / Sesamglace A,I,K,L

Riesengarnelen und Spaghettini 43,50 €
Rettich Birnen Pesto, geröstete Bete, Apfel, Sepiacrunch, Parmesan
King prawns and spaghetti
Radish pear pesto, roasted beetroot, apple, sepia crunch, parmesan cheese

Riesengarnelen B / Spaghettini A,C,I / Rettich Pesto A,F, 3,12 / Sepiacrunch A,N / Parmesan G,1

Lachsfilet und Kaffee Chili Lack 43,50 €
Chicoree, Mango, Ingwer, schwarzer Reis, Kokos, Kiwisalsa
Salmon fillet and coffee chili lack
Chicoree, mango, ginger, black rice, coconut, kiwi salsa

Lachsfilet D / Kaffee Chili Lack 11 / Schwarzer Reis I,L

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

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)

DESSERTS
DESSERTS

Cheesecake und Kürbis 13,50 €
Buttercrumble, Spekulatius, Karamell, Birnentatar,
Kürbiskernöl
Cheesecake and Pumpkin
Butter crumble, speculatus, caramell, pear tatar, pumpkin seed oil

Cheesecake und Kürbis G / Buttercrumble A,G / Karamell G /
Birnschaum G

Crème brûlée und Café Bombon 13,50 €
Kumquat, Parfait, Walnuss
Crème brûlée and café bombon
Kumquat, parfait, walnut

Crème brûlée C,G,11 / Parfait und Walnuss C,G,H

Schokoladenkuchen, vegan und Sauerkirsche 13,50 €
Toffeeeiscreme, Aprikosengelee, Mohnknusper
Chocolate cake, vegan and sour cherry
Toffee ice cream, apricot jelly, poppy seed crunch

Schokoladenkuchen A,H,F,11 / Toffeeeiscreme F / Mohnknusper A,G

Deutscher Bio Käse 14,00 €
und Zwiebel Ahorn Chutney
Steinofenbaguette
German organic cheese and Onion maple syrup chutney
Stone oven baguette

Käse G / Ahorn Zwiebel Chutney G,L / Steinofenbaguette A

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

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. Phenylalanin- quelle); 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 Milcherzeug- nisse; 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)

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 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

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 €

PROVIANT

Limo „wie hausgemacht“ aus der Berliner
Fruchtmanufaktur.

Es kommt nur das rein, was auch rein soll. Dabei wer-
den keine Kompromisse, was Zutaten oder Geschmack
angeht, gemacht.

Klingt komisch, is aber so.

naturtrübe Orangenlimo	0,33 l Fl.	4,90 €
naturtrübe Zitronenlimo	0,33 l Fl.	4,90 €
naturtrübe Zitronenlimo & Ingwer	0,33 l Fl.	4,90 €
naturtrübe Rhabarberlimo	0,33 l Fl.	4,90 €
naturtrübe Maracuja & Orangen Schorle	0,33 l Fl.	4,90 €
naturtrübe Kirsch & Granatapfel Schorle	0,33 l Fl.	4,90 €
naturtrübe Apfel Schorle	0,33 l Fl.	4,90 €

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. Phenylalaminquelle); 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	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 €
Bundaberg Ginger Brew	0,33 l	6,50 €
Herrliche Erfrischung aus Down Under, mit frischem Ingwer, süßlich-herb im Geschmack, nach Traditions-Rezept		

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

Frankreich / Occitanie - trocken

Le Petit Béret Sauvignon Blanc - Bio

11,80 €

Le Petit Béret

frische Noten von Grapefruit, Blutorange und Zitrone im Bouquet, am Gaumen verführt die typische Sauvignon-Blanc-Aromatik, zeigt neben Leichtigkeit und Frische auch Struktur und Länge

fresh notes of grapefruit, blood orange and lemon in the bouquet, the typical Sauvignon Blanc aroma seduces on the palate, shows lightness and freshness as well as structure and length

OFFENE WEINE
WEISS 0,1 l

Rheinessen 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

Grüner Silvaner

13,10 €

Weingut Bernhard Pawis

Erfrischender, unkomplizierter Weißwein für jeden Anlass, frische Säure, filigrane Frucht, Ananas, Citrus, grüne Stachelbeere

Refreshing, uncomplicated white wine for every occasion, fresh acidity, filigree fruit, pineapple, citrus, green gooseberries

Saale-Unstrut 2023er - trocken

Müller Thurgau - Gutsabfüllung
Deutscher Qualitätswein

13,10 €

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

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

Saale-Unstrut 2023er - trocken Freyburger Herrenberg Bacchus Q.b.A. Weingut Deckert feines Bouquet, lebhaft, fruchtig <i>Fine bouquet, lively, fruity</i>	10,50 €
Saale-Unstrut 2022er - trocken Auxerrois - Werkstück Weimar 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>	11,80 €
Saale-Unstrut 2023er - trocken Edition Kalkstein 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>	13,10 €
Saale-Unstrut 2022er - trocken Freyburger Herrenberg 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>	10,20 €
Nahe 2022er - trocken Adelseck Riesling Q.b.A. Weingut Carl Adelseck feines Pfirsich Bouquet, frisch, spritzig <i>Fine peach bouquet, fresh, fizzy</i>	9,20 €
Mosel 2023er - halbtrocken Papilio Riesling 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>	10,50 €
Franken - trocken Second Flight - Sneak Preview Lukas Schmidt Exotik pur - flott und schmelzig mit herrlich fruchtigen Aromen von Melone, Pfirsich und roter Grapefruit, Agil und rassic mit einem Hauch Honig, Zitrone und zarten Wiesenkräutern <i>Pure exoticism - quick and melty with wonderfully fruity aromas of melon, peach and red grapefruit, agile and racy a touch of honey, lemon and delicate meadow herbs</i>	11,80 €

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

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>	
Pfalz 2021er - trocken	
Pfaffmann "Scheurebe" - Qualitätswein	10,80 €
Weingut Tina Pfaffmann	
Aromatisch und mild, nicht zu aufdringlich, elegante Säure, geschmeidig, zurückhaltend und fein akzentuiert	
<i>Aromatic and mild, not too intrusive, elegant acid, supple, restrained and finely accentuated</i>	
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 / Gascogne 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 gesegnet, 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 2022er - 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 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

Pfalz 2021er - trocken Halbstück Qualitätswein	13,10 €
Emil Bauer und Söhne frische und beerige Art, elegant und seidig <i>fresh and berry style, elegant and silky</i>	
Italien / Friaul 2022er - trocken Merlot delle Venezia-Giulia IGT	9,10 €
Gino Brisotto typisch, klar strukturiert, weich <i>Typical, clearly structured, soft</i>	
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 <i>Lively ruby red, intensive and persistent with a hint of wild berries, tangy, good structure</i>	
Italien / Toskana 2022er - trocken Col di Sasso IGT	9,50 €
Castello Banfi Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese mit interessanten Anklängen von Schokolade, dunklen Beeren und Cassis <i>A cuvée of Cabernet Sauvignon and Sangiovese with interesting hints of chocolate, dark berries and cassis</i>	
Italien / Venetien 2022er - trocken Bardolino Classico D.O.C.	9,70 €
Pasqua leicht, gefällig, Beeren-Aroma, fruchtig <i>Light, pleasant, berry aroma, fruity</i>	
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 <i>Rich ruby red, full-bodied, mineral with full fruit pleasant acidity and flattering tannin</i>	
Spanien / Rioja 2022er - trocken Rioja Tempranillo	9,10 €
Bodegas Primicia saftig, attraktive Fruchtigkeit, geschmeidig, 5 Monate im Barrique ausgebaut <i>Juicy, attractive fruitiness, smooth, 5 months enlarged in the barrique</i>	
Südafrika 2020er - trocken Melck's Red	13,10 €
Muratie Wine Estate / Stellenbosch Cuvée von Cabernet Sauvignon und Shiraz, volle Beerenfrucht, warmer Körper <i>Cuvée of Cabernet Sauvignon and Shiraz, full berry fruit, warm body</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 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 zart-
 schmelzender Schokolade und Eukalyptus
*Dark fruits, strong character with soft melting
 chocolate and eucalyptus*

USA 2018er - trocken
Zinfandel 15,60 €
 Ghost Pines Vineyard
 ausdrucksstark, mit Nuancen von Brombeer und
 Pflaumenmus, volles Mundgefühl mit fester Struktur
*Expressive, with nuances of blackberry and
 plum jam, full mouthfeel with a firm structure*

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 €
Rotkäppchen trocken	0,75 l Fl.	39,00 €
Rotkäppchen halbtrocken	0,75 l Fl.	39,00 €
Rotkäppchen Riesling trocken	0,75 l Fl.	51,00 €
Rotkäppchen alkoholfrei	0,75 l Fl.	39,00 €
Moet & Chandon Brut Imperial	0,75 l Fl.	147,00 €
Veuve Clicquot Brut	0,75 l Fl.	157,00 €

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 - coffeinhaltig; 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, feinherb ^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 - coffeinhaltig; 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 €

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

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, Kahlua, espresso, sugar syrup²</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 Syrup²</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 syrup²</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 syrup², 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, Soda <i>Gin, lemon juice, raspberry syrup², raspberries, soda</i>	11,70 €
Touchdown Vodka, Apricot Brandy, Grenadine ² , Ananassaft, Maracujasaft, Lime Juice <i>Vodka, Apricot Brandy, grenadine², 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 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

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 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

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" - Alter Pflaumenbrand -	2 cl	6,50 €
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 der unverwechselbare Kümmellikör, die Leipziger Spezialität!	2 cl	3,70 €

Rum

Havana Club (3 years)	2 cl	3,50 €
Havana Club (7 years)	2 cl	5,30 €
Bacardi Superior	2 cl	3,30 €

Tequila

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

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

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!

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)