



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), André Zander (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, Verlobungstisch, Geburtstags-tisch, 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.

Jeden Sonntag von 10 - 14 Uhr
Bruntisch above the sky
im Restaurant "Tokio", "Kapstadt", "New York"
für 39,50 Euro pro Person

11. bis 21. Juni

Bachfest

Wir ehren den Wahlleipziger mit einer Neuinterpretation des Fünf-Gänge-Bankett-Menüs nach seiner Orgelprüfung
ab 60,00 Euro pro Person

12. bis 18. Juli

Sunset Dinner

Fünf-Gänge-Menü und Aperitif serviert im französischen Stil auf der Aussichtsplattform in 130 Metern Höhe, Sonnenuntergang
für 75,00 Euro pro Person

16. bis 22. August

Sommernachtstraum

Lassen Sie sich von einem erlesenen Vier-Gänge-Menü passend zum Sonnenuntergang verzaubern
für 75,00 Euro pro Person

13. bis 19. September

Weinlese

Ein Fest für Genießer: Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierendem Wein zu jedem auserlesenen Gang
für 75,00 Euro pro Person

21. September

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 64,00 Euro pro Person

03. Oktober

Brunch zum Tag der deutschen Einheit

Herbstliches Bruncherlebnis mit einer facettenreichen Auswahl an Köstlichkeiten
für 31,50 Euro pro Person

04. bis 10. Oktober

Heldenstadt Leipzig

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

für 65,00 Euro pro Person

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

APERITIF

Geldermann Rosé trocken	0,1 l	9,80 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante extra dry	0,1 l	7,60 €
Rotkäppchen Sekt halbtrocken, trocken	0,1 l	5,40 €
Toschi Fragoli mit Prosecco	0,1 l	8,70 €
Aperol ² mit Prosecco	0,1 l	8,70 €
Aperol ² Spritz	0,2 l	9,80 €
Lillet Berry ^L Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	0,2 l	8,70 €
Martini Rosso	5 cl	5,40 €
Martini Bianco	5 cl	5,40 €
Martini Extra Dry	5 cl	5,40 €
Sandeman Sherry Dry Seco ^L	5 cl	5,00 €
Sandeman Sherry Medium Dry ^L	5 cl	5,00 €
Sandeman Tawny Port ^L	5 cl	5,00 €
Campari ² pur	4 cl	4,90 €
Campari ² Orangensaft	0,2 l	7,60 €
Campari ² Soda	0,2 l	6,50 €
Campari ² Maracuja	0,2 l	7,60 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Crodino	0,1 l	6,10 €
Rotkäppchen Sekt alkoholfrei	0,1 l	5,40 €

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 - koffeinhaltig; 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

- 1 Riesengarnelen und Rauchaioli 14,00 €
Tomatentatar, Rucola, Brotcrumble, Pinienkerne
King prawns and smoked aioli
Tomato tarte, arugula, bread crumble, pine nuts
- 2 Gurkencreme und Reismilch 14,00 €
Tonic, gegrillter Fenchel, getrocknete Kirschtomate,
Quinoa, Petersilienpesto, Agavendicksaft, Grapefruit
Cucumber cream and rice milk
Tonic, grilled fennel, dried cherry tomato, quinoa, parsley pesto,
Agave syrup, grapefruit
- 3 Stubenkükenbrust und Paprika Joghurt Mousse 14,00 €
Feldsalatpesto, gepickelte Shiitake, Aprikosenchutney,
Jus
Poussin breast and paprika yogurt mousse
Lamb's salad, pickled shiitake, apricot chutney, gravy
- 4 Lachscarpaccio, geﬂammt und Yakitorimarinade 14,00 €
Limetten Kaffir Creme, Gurkensalat, Chili, Senfkaviar
Salmon carpaccio, flamed and yakitory marinade
Lime kaffir cream, cucumber salad, chili, mustard caviar

SUPPEN SOUPS

- 5 Süßkartoffel und Mais 7,50 €
Gemüse, Maniokcroutons, BBQ
Sweet potato and corn
Vegetables, manioc croutons, BBQ
- 6 Ofengeröstete Tomate und Gemüse 7,50 €
Thymian, Parmesanschaum
Roasted tomato and vegetables
Thyme, parmesan foam
- 7 Klare Ente und Szechuanpfeffer 7,50 €
Wan Tan Ente, Mango Curry Chutney
Clear duck and Szechuan pepper
Wan Tan, mango curry chutney

**SALATE
SALADS**

- 8** Lachsfilet und Paprika Joghurt Mousse 27,00 €
Pflücksalat, weißer Balsamessig, Rauchaioli,
Quinoa Popcorn
Salmon fillet and paprika yogurt
Picked salad, white balsamic vinegar, smoked aioli, quinoa popcorn
- 9** Gebratene Maishähnchenbrust und 27,00 €
Caesar Salad
Parmesan, getrocknete Kirschtomaten, Pinienkerne, Jus
Roasted corn chicken breast and Caesar salad
Parmesan, dried cherry tomato, pine nuts, gravy

**HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES**

- 10** Pastarolle und Frischkäse 25,00 €
Parmesan, Basilikum, getrocknete Tomaten, Rucola,
gegrilltes Gemüse, Balsamessig, Mozzarellacreme
Pasta rolls, dried tomatos, arugula, grilled vegetables
Balsamic vinegar, mozzarella cream
- 11** Spaghettini und Avocado Spinat Pesto 22,50 €
Prosociano, gegrillter Paprika, Pinienkerne
Spaghettini and avocado spinach pesto
Prosociano, grilled paprika, pine nuts
- 12** Pulled Jackfrucht und Tacos 27,00 €
Gemüse, Jalapenos, BBQ, Maniok Fries, Gemüsecreme
Pulled jackfruit and flatbread
Vegetables, jalapenos, BBQ, manioc fries, vegetable cream
- 13** Schweinefilet und 27,00 €
Parmaschinken Röstzwiebel Kruste
Kohlrabi, junge Möhren, Kartoffelpüree, Lauch, Jus
Pork fillet and parma ham roasted onion crust
Kohlrabi, young carrots, mashed potato, leek, gravy
- 14** Rinderfiletstreifen und Shii Take 32,50 €
Teriyaki, Lauch, Risotto, Sesam, Jus
Beef tenderloin and Shii Take
Teriyaki, leek, risotto, sesame, gravy
- 15** Kaninchenkeule, confiert und Gewürzöl 30,00 €
Cranberry, Birne, Stängelbrokkoli, Kartoffelgnocchi, Jus
Rabbit leg, confiert and seasoned oil
Cranberry, pear, steem broccoli, potaot gnocchi, gravy
- 16** Kalbsentrecôte und Caesar Salad 32,50 €
Wan Tan Bowl, Kartoffelchips Sommertrüffel,
Parmesan, Jus
Calf entrecôte and Caesar Salad
Wan Tan bowl, potato chips summer truffle, parmesan, gravy

- 17 Maishähnchenbrust und Chili Ingwer Lack 29,50 €
Chayoten, Ananas, Aprikosenchutney, schwarzer Reis,
Kokos, Jus
Corn chicken breast and chili ginger laquer
Chayoten, ananas, apricot chutney, black rice, coconut, gravy
- 18 Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste 36,00 €
Pilz Sellerie Püree, Karotte, Stängelbrokkoli,
Kartoffel Schinken Krokette, Jus
Beef fillet and walnut pecorino crust
Mushroom celery puree, carrots, stem broccoli, potato ham croquette, gravy
- 19 Steinbeißerfilet und Paprika Kartoffelgulasch 31,00 €
Gurke, Schmand, Kräuter
Loach fillet and paprika potato goulash
Cucumber, sour cream, herbs
- 20 Lachsfilet und Sesamkruste 32,00 €
Tatsoi, Yakitori, Mumbai Curry Crème, Jasminreis,
Kokos, Frühlingsrollenteig
Tuna fillet and sesame crust
Tatsoi, yakitory, Mumbai curry cream, jasmin rice, coconut
Spring rools dough
- 21 Riesengarnelen und Glasbandnudeln 31,00 €
Karotten Erdnuss Creme, Gemüse, Terriyaki,
Wakamesalat
King prawns and ribbon noodles
Carrots peanut cream, vegetables, terriyaki, wakame salad

DESSERTS
DESSERTS

- 22 Limettenparfait, gratiniert und Espressobrownie 9,50 €
Pekannuss, Erdbeere, Rhabarber
Lime parfait, gratinaited and espresso brownie
Pecan nut, strawberry, rhubarb
- 23 Crème brûlée und Tonkabohne 9,50 €
Weiße Schokoladencreme, Basilikum, Pfirsich,
Pfirsichsorbet
Crème brûlée und tonka bean
White chocolate cream, basil, peach, peach sorbet
- 24 Panna Cotta und geröstete Mandelmilch 9,50 €
Mangosalat, Toffeeiscreme, Chai Matcha
Panna Cotta and roasted almond milk
Mango salad, toffee ice cream, chai matcha
- 25 Deutscher Bio Käse und Aprikosenchutney 11,00 €
Steinofenbaguette
German organic cheese and apricot chutney
Stone oven baguette

DARBOVEN COFFEE SPECIALITIES

Tasse Kaffee ¹¹	2,80 €
Pott Kaffee ¹¹	4,00 €
Kännchen Kaffee ¹¹	4,90 €
Milchkaffee ¹¹	4,30 €
Espresso einfach ¹¹	2,80 €
Espresso doppelt ¹¹	3,90 €
Espresso Macchiato ¹¹	3,20 €
Cappuccino ¹¹	3,50 €
Latte Macchiato ¹¹	4,30 €

Trinken Sie Ihren Kaffee doch mal anders:

Aromen: Amaretto ², Karamell ², Haselnuss ²,
Zimt ², Vanille ², Pfefferminz ², Mandel ²,
Macadamia ² 0,60 €

Latte Macchiato mit Baileys ^{2,4,11}	5,30 €
Cappuccino mit Baileys ^{2,4,11}	5,20 €
Irish Coffee (mit Irish Whisky) ¹¹	5,30 €
Pharisäer (mit Rum) ¹¹	5,30 €

wahlweise laktosefrei
oder mit Soja-Milch +0,50 €

Pott Malzkaffee	3,20 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,80 €

KAKAO & MILCH

Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €
Heiße Schokolade mit Amaretto ² , Baileys ² oder Rum	5,30 €
Heiße Milch	2,40 €
Heiße Milch mit Blütenhonig	3,30 €
Heiße Zitrone (aus dem Saft einer frisch gepressten Zitrone)	2,70 €
Eisschokolade	4,90 €
Eiskaffee ¹¹	4,90 €

TEE & SPEZIALITÄTEN

Glas Tee	3,20 €
----------	--------

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, Salbei, 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	3,30 €
	0,4 l	5,70 €

Wählen Sie Ihren Saft:

Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,
Ananassaft, Bananennektar, Kirschnektar,
Johannisbeersaft, Multivitaminsaft,
Erdbeernektar, Mangonektar, Tomatensaft,
Cranberrysaft, Rhabarbernektar, Maracujasaft

Jeder Saft auch als Schorle	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,90 €

PROVARIANT

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.	3,90 €
naturtrübe Zitronenlimo	0,33 l Fl.	3,90 €
naturtrübe Zitronenlimo & Ingwer	0,33 l Fl.	3,90 €
naturtrübe Rhabarberlimo	0,33 l Fl.	3,90 €
naturtrübe Maracuja & Orangen Schorle	0,33 l Fl.	3,90 €
naturtrübe Kirsch & Granatapfel Schorle	0,33 l Fl.	3,90 €
naturtrübe Apfel Schorle	0,33 l Fl.	3,90 €

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.	3,10 €
	0,75 l Fl.	6,60 €
Selters "La Culinaria" naturell	0,25 l Fl.	3,10 €
	0,75 l Fl.	6,60 €
San Pellegrino - medium	0,25 l Fl.	3,40 €
	0,75 l Fl.	6,90 €
Evian - still	0,5 l Fl.	5,10 €
Pepsi ^{2,11}	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €
Pepsi light ^{2,4,6,11}	0,2 l Fl.	3,50 €
Mirinda ^{1,2,3}	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €
7up ¹	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €
Spezi ^{2,11}	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l Fl.	3,80 €
Schweppes Tonic Water ^{1,3,10}	0,2 l Fl.	3,80 €
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l Fl.	3,80 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l Fl.	3,80 €
Schweppes Ginger B.	0,2 l Fl.	3,80 €
Thomas Henry Tonic	0,2 l Fl.	5,50 €
Red Bull ¹¹	0,25 l	5,50 €
Red Bull sugarfree ¹¹	0,25 l	5,50 €
Bundaberg Ginger Brew	0,33 l	5,30 €
Herrliche Erfrischung aus Down Under, mit frischem Ingwer, süßlich-herb im Geschmack, nach Traditions-Rezept		

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

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

Geldermann Rosé trocken	0,75 l Fl.	61,50 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante extra dry	0,75 l Fl.	46,00 €
Schloss Wackerbarth Cuveé Tradition Brut	0,75 l Fl.	54,90 €
Rotkäppchen trocken	0,75 l Fl.	32,90 €
Rotkäppchen halbtrocken	0,75 l Fl.	32,90 €
Rotkäppchen Riesling trocken	0,75 l Fl.	43,00 €
Rotkäppchen alkoholfrei	0,75 l Fl.	32,90 €
Moet & Chandon Brut Imperial	0,75 l Fl.	122,00 €
Veuve Clicquet Brut	0,75 l Fl.	130,00 €

OFFENE WEINE WEISS 0,2 l

Sachsen 2018er - trocken Prinz zur Lippe - Pinot Blanc Qualitätswein Weinhaus Prinz zur Lippe Ein Fruchtkorb mit reifem gelben Apfel, Aprikose und etwas Quitte, tolle Mineralität <i>A fruit basket with ripe yellow apple Apricot and some quince great minerality</i>		10,90 €
Saale-Unstrut 2019/20er - trocken Müller Thurgau Q.b.A. Deutscher Qualitätswein Weinhaus Pawis hellgelb, intensives Bouquet an Holunderblüten erinnernd, sehr harmonisch mit Zitrusaromen und Passionsfrucht im Geschmacksbild, jugendliche, moderne Frische <i>Light yellow, intensive bouquet remember on elderflower, Greatly harmonious with lemon flavour and passions fruit Juvenile, modern fresh</i>		10,90 €
Saale-Unstrut 2020er - trocken Riesling Muschelkalk Weingut Pawis hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender, mineralischer Säure und dezentem Restzucker <i>Light yellow coulor with greenish reflexes, flavour of mint and citrus aromas, good balance between refreshing Mineral acidity and unobtrusive residual sugar</i>		10,90 €
Saale-Unstrut 2019er - trocken Freyburger Herrenberg Bacchus Q.b.A. Weingut Deckert feines Bouquet, lebhaft, fruchtig <i>Fine bouquet, lively, fruity</i>		8,70 €

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 2019er - trocken
Auxerrois - Werkstück Weimar - Qualitätswein 9,80 €

Winzervereinigung Saale-Unstrut / Freyburg
strahlendes Hellgelb, in der Nase Aromen von frischen Birnen,
Quitte und Ananas, am Gaumen saftige Frucht mit schönem
Säurespiel

*Radiant light yellow, in the nose aromas of fresh pears, quince
and pineapple, juicy fruit on the palate with nice acidity*

2019er - trocken
Edition Kalkstein 10,90 €
Grauburgunder Kabinett

Weingut Deckert
duftendes Bouquet nach reifen gelben Früchten, tolle Mineralik
mit langem Schmelz

*Fragrant bouquet of ripe yellow fruit, great minerality
with a long melting*

2019er - trocken
Werkstück Weimar Sauvignon Blanc 8,70 €

Winzervereinigung Saale-Unstrut / Freyburg
schlank, feiner Schmelz, Noten von Stachelbeeren
und grünem Paprika sowie frischen Schmelz

*slim, fine melting, notes of gooseberries and green
paprika as well as fresh melting*

Saale-Unstrut 2019er - trocken
Freyburger Herrenberg 8,50 €
Weißburgunder Kabinett

Weingut Deckert
Deutscher Prädikatswein
zartes Hellgelb im Glas, wunderschöner Duft nach Honig,
leichte Mangonote mit zartem Schmelz und angenehmer Säure,
feinglieriger Charakter mit edlem Ausdruck

*Delicate pale yellow in the glass, beautiful scent of honey,
light mango note with delicate enamel and pleasant acidity,
elegant character with noble expression*

Nahe 2019er - trocken
Adelseck Riesling Q.b.A. 7,60 €

Weingut Carl Adelseck
feines Pfirsich Bouquet, frisch, spritzig

Fine peach bouquet, fresh, fizzy

Nahe 2019er - lieblich
Adelseck Scheurebe Spätlese 7,90 €

Weingut Carl Adelseck
Exotische Frucht nuances im Duft, elegante Fruchtsüße

Exotic fruit nuances in the fragrance, elegant fruit sweetness

Baden 2018er - trocken
Zimmerlin Weißer Burgunder Q.b.A. 9,10 €

Weingut Zimmerlin
Bouquet nach weißem Pfirsich, sehr fein, schmelzig und charmant

Bouquet of white peach, very delicate and charming

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

Mosel 2019er - halbtrocken	
Leiwener Klostergarten Riesling Quant	8,70 €
Weingut Carl Loewen dichtes, filigranes Bouquet, mit einem Hauch von Süße, leichte Säure <i>Dense, filigree bouquet, with a touch of sweetness, light acidity</i>	
Pfalz 2019er - trocken	
Sauvignon Blanc - Qualitätswein	8,70 €
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 2019er - trocken	
Pfaffmann "Scheurebe" - Qualitätswein	8,90 €
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 2019er - lieblich	
Bacchus Spätlese	8,70 €
Weingut Meiser feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönen 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 2019er - trocken	
Grüner Veltliner	8,70 €
Weingut Veit überzeugende Frische nach fruchtigen Äpfeln, würzig <i>Convincing freshness to fruity apples, spicy</i>	
Frankreich / Cascoigne 2019er - trocken	
Fleur de d'Artagnan	7,60 €
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 2019er - trocken	
Pinot Grigio Friuli Aquileia DOC	9,20 €
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 2018er - trocken	
Chardonnay Alto Adige D.O.C.	10,90 €
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 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

OFFENE WEINE

ROSÉ 0,2 l

Saale-Unstrut 2019er - halbtrocken
Freyburger Portugieser Weißherbst Q.b.A. 9,40 €

Winzervereinigung Freyburg
aromatisch, süffig, mit Himbeer-Aromen
Aromatic, smooth, with raspberry flavours

Saale-Unstrut 2020er - trocken
Rosalie Rotling 9,80 €

Deutscher Qualitätswein

Weinhaus Pawis
leuchtendes Rosé, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten
Johannisbeeren, erfrischend
Luminous Rosé, aromas of strawberries, raspberries and red currants
Refreshing

USA / Kalifornien 2018er - lieblich
Canyon Road White Zinfandel Rosé 8,70 €

Ernesto & Julio Gallo
spielerischer Duft erlesener Beeren, ausgewogen und harmonisch
Playful scent exquisite berries, balanced and harmonious

OFFENE WEINE

ROT 0,2 l

Saale-Unstrut 2018er - trocken
Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A. 9,80 €

Qualitätswein

Winzervereinigung Freyburg
leuchtendes Rubinrot, Bouquet von Waldbeeren, weich, harmonisch
Bright ruby red, bouquet of wild berries, soft, harmonious

Saale Unstrut 2019er - trocken
Frühburgunder- Werkstück Weimar 10,90 €

Qualitätswein

Winzervereinigung Saale Unstrut/ Weimarer Poetenweg
Samtig-weicher und doch fruchtigen Rotwein, Beerenaromen
Leichter Pfeffernote
Velvety-soft yet fruity red wine, berry flavors
Light pepper note

Nahe 2018er - halbtrocken
Adelseck Spätburgunder 7,60 €

Qualitätswein

Weingut Adelseck
saftige Aromen von reifen Früchten, gefällig, zarte Süße
Fruity aromas of ripe fruits, pleasing, gentle sweetness

Württemberg 2018er - feinherb
Golter Trollinger - Qualitätswein 7,90 €

Weingut Golter

Saftig und fruchtig im weichen Tanninen,
Aromen von reifen Johannisbeeren
Juicy and fruity in soft tannins
Aromas of ripe redcurrants

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

Rheinhessen 2018er - trocken Meiser Dornfelder Q.b.A.	7,40 €
Weingut Meiser reife Beerenfrüchte, samtiger, milder vollmundiger Geschmack <i>Ripe berry fruit, velvety, full-bodied taste milder</i>	
Italien / Friaul 2019er - trocken Merlot delle Venezia-Giulia IGT	7,60 €
Gino Brisotto typisch, klar strukturiert, weich <i>Typical, clearly structured, soft</i>	
Italien / Toskana 2017er - trocken Chianti Classico D.O.C.G. Gallo Nero	10,90 €
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 2018er - trocken Collepino IGT - Sangiovese / Merlot	7,90 €
Castello Banfi großartige Frucht, ausgeprägte Fruchtnoten von Zwetschgen und Himbeeren, guter Nachklang <i>Great fruit, pronounced fruit flavors of plums and raspberries Good aftertaste</i>	
Italien / Venetien 2019er - trocken Bardolino Classico Costiera D.O.C.	7,50 €
Cecilia Beretta leicht, gefällig, Beeren-Aroma, fruchtig <i>Light, pleasant, berry aroma, fruity</i>	
Italien / Apulien 2018er - trocken Tacco Barocco Primitivo Salento IGP	8,90 €
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 2018er - trocken Rioja Primicia Tinto	7,60 €
Bodegas Primicia saftig, attraktive Fruchtigkeit, geschmeidig, 5 Monate im Barrique ausgebaut <i>Juicy, attractive fruitiness, smooth, 5 months enlarged in the barrique</i>	
Australien / 2018er - trocken Hills View Shiraz	9,80 €
Mc Larenvale Simon Hackett herliches Fruchtbouquet, langanhaltend, harmonisch <i>Lovely bruin, long-lasting, harmonious</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

Argentinien / Mendoza 2017er - trocken

Portillo

9,80 €

Cabernet Sauvignon

Bodegas El Portillo

dunkle Früchte, kräftiger Charakter von zartschmelzender Schokolade und Eukalyptus

Dark fruits, strong character with soft melting chocolate and eucalyptus

USA / Kalifornien 2016er - trocken

Zinfandel Dancing Bull

12,90 €

Zabaco Vintners

dunkelrot bis schwarze Farbe, reife dunkle Früchte in der Nase, dazu pfeffrige Aromen, samtig-weich am Gaumen, viel Fruchtfülle, gute Komplexität

Dark red to black colour, ripe fruit in the nose

Peppery aromas, velvety soft on the palate

High fruit richness, good complexity

WEINSCHORLE

Weißweinschorle

0,2 l 5,40 €

Roséweinschorle

0,2 l 5,40 €

Rotweinschorle

0,2 l 5,40 €

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	3,80 €
	0,5 l	5,90 €
Ur-Krostitzer Schwarz ^A	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	6,20 €
Radeberger Pils ^A	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,90 €
Radler (Pils, Zitronenlimonade) ^{1,A}	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,80 €
Diesel (Pils, Cola) ^{11,A}	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,80 €

FLASCHENBIERE & SPEZIALITÄTEN

Hefeweizen hell ^A	0,5 l	5,50 €
Hefeweizen dunkel ^A	0,5 l	5,50 €
Hefeweizen kristall ^A	0,5 l	5,50 €
Hefeweizen alkoholfrei ^A	0,5 l	5,50 €
Leipziger Gose ^A	0,33 l	4,60 €
Schöfferhofer Grapefruit ^{2,3,A}	0,33 l	4,20 €
Vitamalz alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Clausthaler alkoholfrei, feinherb ^A	0,33 l	3,80 €
Craftbeer ^A	0,33 l	5,40 €
Maisel & Friends Pale Ale Zitrusnoten, tropische Früchte und grünen Apfel schmeckt man heraus. Ein Ergebniss sind Aromen die an Toffée erinnern und damit das Pale Ale wunderbar vervollständigen.		

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	8,90 €
Gordon's London Dry Gin	0,2 l	8,90 €
Xellent Gin	0,2 l	9,80 €
Bombay Sapphire Dry Gin	0,2 l	9,90 €
Tanqueray No. 10	0,2 l	9,90 €
Hendrick's Gin	0,2 l	9,90 €
Gin Mare	0,2 l	9,90 €
The London No. 3 Gin	0,2 l	9,90 €
Monkey 47	0,2 l	9,90 €
Nordes Atlantic Galician Gin	0,2 l	9,90 €
Saffron Gin	0,2 l	9,90 €
Heimat.Gin	0,2 l	9,90 €

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	7,20 €
Vodka - Lemon Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	7,50 €
Vodka - Tonic Absolut Vodka, Schweppes Tonic ^{1,3,10}	0,2 l	7,50 €
Vodka - Red Bull ^{2,11} Absolut Vodka	0,2 l	8,40 €
Rum - Cola Ron Varadero, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	7,50 €
Cuba Libre Havana Club 3 J., Limette, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,20 €
Whisky - Cola ^{2,11} Jim Beam, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	7,20 €
Whisky - Cola ^{2,11} Johnnie Walker Red Label ² , Pepsi ^{2,11}	0,2 l	7,30 €
Whisky - Cola ^{2,11} Jack Daniels, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	7,90 €

KLASSIKER

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft <i>Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>		8,50 €
Manhattan Canadian Club, Martini Extra Dry, Angostura <i>Canadian Club, Martini Extra Dry, Angostura</i>		9,50 €
Vesper Gin, Vodka, Lillet Blanc ^L <i>Gin, Vodka, Lillet Blanc</i>		7,40 €
Whiskey Sour Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup ² <i>Jim Beam, lemon juice, sugar syrup²</i>		7,40 €

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

FANCY DRINKS

White Russian Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne <i>Absolut Vodka, Kahlúa, cream</i>	7,90 €
Absolut Vodka, Kahlúa, Milch <i>Absolut Vodka, Kahlúa, milk</i>	
Espresso Martini Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup ² <i>Absolut Vodka, Kahlúa, espresso, sugar syrup²</i>	7,90 €
Panorama Spezial Ron Varadero, Cointreau, Angostura, Maracujasaft, Ginger Ale <i>Ron Varadero, Cointreau, Angostura, passion fruit juice, Ginger Ale</i>	11,20 €
Caipirinha Limette, Rohrzucker, Janeiro Cachaca <i>Lime, cane sugar, Janeiro Cachaca</i>	9,20 €
Midori Ilusion Midori Melonen Likör ² , Cointreau, Vodka, Zitronensaft, Ananassaft <i>Midori Melon Liqueur², Cointreau, Vodka, lemon juice, pineapple juice</i>	10,70 €
Piña Colada Weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup ² <i>White rum, pineapple juice, whipped cream, coconut syrup²</i>	9,70 €
Mojito Limette, Rohrzucker, weißer Rum, frische Minze <i>Lime, cane sugar, white rum, fresh mint</i>	9,70 €
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger B. <i>Vodka, lemon juice, Ginger B.</i>	9,20 €
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>	10,70 €
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Zitronensaft, Orangensaft <i>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, lemon juice</i>	9,70 €
Himbeer Ingwer Fizz Gin, Zitronensaft, Himbeersirup ² , frische Himbeeren, Frischer Ingwer, Soda <i>Gin, lemon juice, raspberry syrup², raspberries, ginger, soda</i>	9,70 €
Touchdown Vodka, Apricot Brandy, Grenadine ² , Ananassaft, Maracujasaft, Lime Juice <i>Vodka, Apricot Brandy, grenadine², pineapple juice, Passion fruit juice, lime juice</i>	9,50 €

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - 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 syrup ², Coconut syrup ²</i>	7,70 €
Santino Crodino Bitter, Ananassaft, Ginger Beer, Gurke <i>Cordino bitter, pineapple juice, ginger beer, cucumber</i>	8,00 €
Classic Fruit Punch Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <i>Pineapple juice, passion fruit juice, orange juice, lemon juice, Grenadine</i>	7,70 €
Ipanema Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker <i>Ginger Ale, passion fruit juice, lime, cane sugar</i>	7,70 €
Skyline Power Kirschsaff, Kokossirup, Maracujasaft, Red Bull ¹¹ <i>Cherry juice, coconut syrup, passion fruit juice, Red Bull</i>	8,40 €

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

SPIRITUOSEN

Grappa

"Nonino" Grappa di Chardonnay	2 cl	4,50 €
Grappa Sarpa Di Poli Riserva	2 cl	5,20 €
Grappa di Poli Merlot	2 cl	5,60 €

Calvados

Calvados Château du Breuil (8 years)	2 cl	4,90 €
--------------------------------------	------	--------

Bitter

Averna	2 cl	2,40 €
Fernet Branca	2 cl	2,40 €
Ramazotti	2 cl	2,40 €
Jägermeister	2 cl	2,40 €
Underberg	2 cl	2,80 €
Becherovka	2 cl	2,40 €
Radeberger Bitter	2 cl	2,40 €

Blended Whisky

Johnnie Walker (Red Label) ^{2,10,11}	2 cl	3,10 €
Johnnie Walker (Black Label) ²	2 cl	4,80 €
Dimple (12 years) ²	2 cl	4,60 €
Chivas Regal (12 years) ²	2 cl	4,70 €

Malt Whisky

Glenfiddich Pure Malt ¹	2 cl	5,50 €
------------------------------------	------	--------

Single Malt Whisky

Balvanie (12 years)	2 cl	6,00 €
Glenmorangie (10 years) ²	2 cl	5,80 €
The Glenlivet (12 years) ²	2 cl	4,80 €
Lagavullin (16 years)	2 cl	7,70 €
Laphroaig (10 years)	2 cl	5,10 €

Bourbon Whiskey

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

Irish Whiskey

Tullamore Dew ²	2 cl	3,10 €
Bushmills Malt (10 years)	2 cl	4,60 €

Canadian Whisky

Canadian Club Classic (12 years)	2 cl	4,40 €
----------------------------------	------	--------

Deutscher Whisky

Slyrs Bavarian Whisky	2 cl	4,80 €
-----------------------	------	--------

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	2,50 €
Asbach Uralt	2 cl	3,30 €
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,30 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,80 €
Hennessy XO	2 cl	21,90 €
Otard Napoleon	2 cl	5,60 €

Obstbrände

Lantenhammer Hasselnussgeist	2 cl	6,40 €
Fassbind "Vieille Prune" - Alter Pflaumenbrand -	2 cl	5,30 €
Fischer & Bunge Obstler	2 cl	3,10 €
Fischer & Bunge Williams Birne	2 cl	4,10 €
Fischer & Bunge Brotschnaps	2 cl	3,10 €
Fischer & Bunge Himbeergeist	2 cl	4,00 €
Fischer & Bunge Kirschwasser	2 cl	4,00 €

Liköre

Licor 43	2 cl	2,70 €
Cointreau	2 cl	3,10 €
Pernod ²	2 cl	3,10 €
Galliano ²	2 cl	3,10 €
Midori	2 cl	3,10 €
Grand Marnier ^{2,4}	2 cl	3,40 €
Southern Comfort ²	2 cl	3,10 €
Amaretto di Saronno ^{2,4}	2 cl	3,10 €
Baileys Irish Cream ^{2,4}	2 cl	3,10 €
Apricot Brandy	2 cl	3,40 €
Creme de Cacao	2 cl	3,10 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,10 €
Echter Leipziger Allasch der unverwechselbare Kümmellikör, die Leipziger Spezialität!	2 cl	3,10 €

Rum

Havana Club (3 years)	2 cl	2,90 €
Havana Club (7 years)	2 cl	4,40 €
Ron Varadero (3 years)	2 cl	2,70 €
Captain Morgan Spiced Gold ^{2,12}	2 cl	2,60 €
Bacardi Superior	2 cl	2,70 €

Tequila

el Jimador Blanco 100% Agave	2 cl	2,80 €
el Jimador Reposado 100% Agave	2 cl	2,80 €

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

Aquavit

Malteser	2 cl	2,80 €
Aquavit Linie	2 cl	3,30 €

Korn

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50 €
-----------------------	------	--------

Vodka

Absolut Vodka	2 cl	2,80 €
Skyy Vodka	2 cl	2,80 €
Russian Standard Original Vodka	2 cl	2,70 €
Russian Standard Platinum Vodka	2 cl	6,00 €
Smirnoff Red Label	2 cl	2,70 €
Finlandia Vodka	2 cl	2,80 €
Xellent Vodka	2 cl	6,00 €

Gin

Gordon's London Dry Gin	2 cl	2,70 €
Hendrick's Gin	2 cl	5,80 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,10 €
Tanqueray No. 10	2 cl	3,80 €
Gin Mare	2 cl	4,80 €
Long Horn - Leipziger Gin	2 cl	3,20 €
Xellent Gin	2 cl	4,30 €
Monkey 47	2 cl	4,80 €
The London No. 3 Gin	2 cl	4,30 €
Saffron Gin	2 cl	3,80 €
Nordes Atlantic Galician Gin	2 cl	4,80 €

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

VORSPEISEN

1	Riesengarnelen Rauchaioli Tomatentatar Brotcrumble	B C,L,Rauch L,J A,G	2	Tonic Agavendicksaft	10 L
3	Paprika Joghurt Mousse Feldsalat Pesto Gepickelte Shiitake Aprikosenchutney Jus	G G,H A,F,L 3,9,L,J A,G,I,L	4	Lachscarpaccio Yakitorimarinade Limetten Kaffir Creme Gurkensalat Senfkaviar	D A,F G,L A,G,J,K,L J,L

SUPPEN

5	Gemüse	I	6	Gemüse	I
7	Klare Ente Wan Tan Mango Curry Chutney	C,I A,F,G L			

SALAT

8	Lachsfilet Paprika Joghurt Mousse Weißer Balsamessig Rauchaioli	D G L C,L,Rauch	9	Cesar Salad Parmesan Jus	C,D,J G A, G, I, L
---	--	--------------------------	---	--------------------------------	--------------------------

HAUPTGERICHTE

10	Pastarolle und Frischkäse Parmesan Balsamessig Mozzarellacreme	A,C,G G L G	11	Spaghettini Gegrillter Paprika	A,C I,L
12	Gemüse Tacos Gemüsecreme	I A I,L	13	Röstzwiebel Kohlrabi, junge Möhren Kartoffelpüree Jus	A G,I G A,G,I,L
14	Teriyaki Risotto Jus	A,F G,I,K,L A,G,I,L	15	Stängelbrokkoli Kartoffelgnocchi Jus	G C,G A,G,I,L
16	Cesar Salad Wan Tan Bowl Parmesan Jus	C,D,J A G A,G,I,L	17	Chili Ingwer Lack Chayoten Aprikosenchutney Schwarzer Reis Jus	A,F,I,K I 3,9,J,L I,L A,G,I,L

Fortsetzung auf der nächsten Seite

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 Eiererzeugnisse; 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)

Liebe Gäste, trotz größter Sorgfalt kann es zu Kreuzkontaminationen kommen!

18 Walnuss Pecorino Kruste A,H,G
 Pilz Sellerie Püree I,G
 Stängelbrokkoli G
 Kartoffel Schinken Krokette A,C
 Jus A,G,I,L

20 Lachsfilet D
 Sesamkruste K
 Yakitori A,F
 Mumbai Curry Creme I
 Frühlingsrollenteig A

DESSERTS

22 Limettenparfait C,G
 Espressobrownie A,C,G
 Dunkle Schokolade F
 Pakanuss H

24 Tofféeeiscreme F
 Mandelmilch Panna Cotta H

19 Steinbeißerfilet D
 Kürbis Kartoffelgulasch I
 Schmand G

21 Riesengarnelen B
 Karotten Erdnuss Creme E,I
 Terriyaki, A,F
 Gemüse I
 Wakamesalat A,F,K,2

23 Crème brûlée C,G
 Weiße Schokoladencreme C,F,G

25 Deutscher Käse G
 Aprikosenchutney 3,9,J,L
 Steinofenbaguette A

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)

Liebe Gäste, trotz größter Sorgfalt kann es zu Kreuzkontaminationen kommen!

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)