



PANORAMA TOWER

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

FOOD AND BEVERAGE - SPEISEN UND GETRÄNKE

HERZLICH WILLKOMMEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

09. November

VERTIGO – Turm der Täuschung

Drei preisgekrönte Magier und ein Drei-Gänge-Menü.

Die Gastgeber der Leipziger Kult-Zaubershow "Magic Monday" besteigen den Panorama Tower hoch über der Stadt, um Ihnen erlesene Illusionen zu servieren. Ihre Kunst ist eine Täuschung. Ihr Können eine Inspiration.

Alfonso Rituerto - Close-Up-Magier

Semjon Sidanov - Kartenmeister

Yann Yuro - Gedankenleser

für 89,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

11. November *unter Vorbehalt

Martinsmenü

Zu Ehren St. Martins:

herbstliches Vier-Gänge-Menü von der Gans.

für 60,00 Euro pro Person

15. November

Krimi and Food – das schräge Krimidinner

Kalter Krieg und heiße Bräute - Eine kriminelle Liebesgeschichte

Ein improvisierter Krimi-Abend in drei Gängen.

„Die Glorreichen 3“ sind eine freie Schauspielertruppe, die

pointiertes, unterhaltsames und schräges Dinner Theater anbieten

für 77,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

23. November

Musical Night meets Dinner

Lassen Sie sich von der Magie des Musicals verzaubern

und erleben Sie die größten Momente der Musicalgeschichte

hautnah. Ummalt von einem raffinierten Drei-Gänge-Menü

können Sie dem Alltag entfliehen und Ihre Seele ganz der

Musik hingeben

für 89,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

07. Dezember

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 | Einlass ab 18:30 Uhr

12. Dezember

Musical Night meets Dinner

Weihnachtsspecial "Swing Bell's"

Was macht die Weihnachtszeit so besonders? Wer hat die

schönste Deko? Wie viel Kalorien hat ein Stück Christstollen,

und welche Rolle spielen eigentlich Märchen zu Weihnachten?

Locker beschwingt und stets mit einem Augenzwinkern geben die

SwingBell's - 3 charmante Ladies mit „Hammerstimmen" -

Einblicke in ihre Weihnachtsvorbereitungen

für 89,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

KULINARISCHE HÖHENFLÜGE

25. und 26. Dezember

Festtagsbrunch

Am 25. und 26. Dezember verwöhnen wir Sie mit unserem auserlesenen Brunch-Angebot und zusätzlichen Köstlichkeiten passend zum Weihnachtsfest für 40,00 Euro pro Person

31. Dezember

Silvester 2022/23

Exklusiv ab 19:00 Uhr

Genießen Sie den Jahreswechsel mit atemberaubendem Feuerwerkspanorama. Sie erwartet ein kulinarischer Vier-Gänge-Höhenflug, begleitet von einem exklusiven Programm für 230,00 Euro pro Person

Spontan ab 23:30 Uhr

Das Feuerwerk über der City zum Greifen nah inklusive einer Flasche Piccolo-Sekt für 50,00 Euro pro Person

01. Januar - Neujahr

Neujahrsbrunch

Begrüßen Sie den ersten Tag des Jahres bei erlesenen Köstlichkeiten und dem Ausblick aus 120 Metern Höhe ab 10 Uhr. für 40,00 Euro pro Person

09. bis 15. Januar

Winter in St. Petersburg

Erleben Sie das winterliche St. Petersburg: Moderne russische Küche in vier Gängen.

14. Februar

Valentins-Menü

Ein Kerzenmeer, romantische Dekoration und ein erlesenes Menü für Verliebte: Valentins-Dinner in vier Gängen mit prickelndem Champagner

08. bis 14. März

Gourmetfreuden

Die hohe Schule des Kochens: Auserlesene Gaumenschmeichler in vier Gängen

Brunch above the sky

Jeden Sonntag von 10 – 14 Uhr für 40,00 € 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, luftgetr. Schweinelachse,
Trüffelleberwurst ^{G,I}
- 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,L} und Käse ^G, Rucola, Tomate, Schmand ^G
- Gemüse und Hirtenkäse ^G
- Gurke und Schmand ^{G,L}
- Graved Lachs und Räucherlachs ^D
- Tomate und Mozzarella ^G, Balsamessig ^L, Rucola
- Perlgraupensalat ^{A,L} und Blumenkohl, Nüsse ^H, Granatapfel
- 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 40,00 € pro Person
im Restaurant "Tokio", "Kapstadt"
und "New York"

Fortsetzung

Suppe

- Gemüse^I und Rahm^G

Snacks. Tapas. Antipasti

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

Hauptspeisen

- Rührei^C und gebratener Speck^{1,8,12}
- Poulardenbrust und Waldpilze, Rahm^G, Jus^{A,G,I,L}
- Wildragout und Gemüse^{A,G,I,L}
- Zanderfilet^D und Schmorkohl, Rahm^G
- Riesengarnelen und Gemüse, Erdnuss^E, Rahm
- Süßkartoffeln und Gemüse^I, Kokos, Curry

- Reis^G
- Gnocchi^G
- Schwenkkartoffeln^G

Desserts

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

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 €
Capriva Spritz	0,2 l	9,50 €
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

- 1 Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee 15,90 €
Fenchelcarpaccio, Hanfsamen, Blutorange, Birne,
geröstete Pekannuss
King prawns and apple chili jelly
Fennel carpaccio, hempseeds, blood orange, pear, roasted pecannut
- 2 Auberginen und Pilztatar 15,90 €
Petersilienwurzel Sojacreme, Ringelbete, Rosenkohl,
Senfkaviar, geröstetes Selleriedressing
Aubergine and mushroom tartar
*Parsley root soy cream, ringed beetroot, brussels sprouts,
mustard caviar, roasted celery dressing*
- 3 Hirschkeule, Pastrami und Kürbisparfait 15,90 €
Kürbiskernpesto, Brotchip, Kürbis, Joghurt, Jus
Haunch of venison, pastrami and pumpkin parfait
Pumpkin seed pesto, bread chip, pumpkin, yogurt, gravy
- 4 Lachscarpaccio, geflammt und Teriyaki 15,90 €
Erbsenhummus, Sesam, Gurkensalat, Chili, Ingwer,
Mangochutney
Salmon carpaccio, flamed and teriyaki
Pea hummus, sesame, cucumber salad, chili, ginger, mango chutney

SUPPEN SOUPS

- 5 Kürbis und rote Linsen 8,50 €
Apfel, Honig, Mandelmilch Spekulatius Schaum
Pumpkin and red lentils
Apple, honey, almondmilk spekulatius foam
- 6 Sellerie und Erdnuss 8,50 €
Rahm, Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Celery and peanut
Cream, ginger, lime leaf, roasted chickpeas
- 7 Süßkartoffel und Geflügel 8,50 €
Crème fraîche, Pulled Duck, Portwein
Sweet potato and poultry
Crème fraîche, pulled duck, port wine

**SALATE
SALADS**

8 Lachsfilet und Fenchelcarpaccio 34,30 €
Hanfsamen, Blutorange, Pflücksalat, Apfel Chili Gelee,
weißer Balsamessig,
Salmon fillet and fennel carpaccio
Hempseeds, blood orange, picked salad, apple chili jelly,
white balsamic vinegar

9 Entenbrust und Preiselbeerchutney 34,80 €
Pflücksalat, Kürbisparfait, Kürbis,
geröstetes Selleriedressing, Jus
Roasted duck breast and lingonberry chutney
Picked salad, pumpkin parfait, pumpkin, roasted celery dressing,
gravy

**HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES**

10 Pastarolle und Steinpilz 28,50 €
Frischkäse, Haferflocken, Wintergemüse, Pilzfond,
Parmesan
Pasta rolls and porcino mushroom
Cream cheese, oat meal flakes, winter vegetables, mushroom broth,
parmesan cheese

11 Risotto und Kürbis 28,50 €
Pekannuss, Hafermilch, Prosociano, Gemüsepappardelle,
Apfel, Ahornsirup
Risotto and pumpkin
Pecannut, oatmilk, prosociano, vegetable pappardelle, apple,
maple syrup

12 Jackfrucht und Tortilla 35,20 €
Gemüse, Orange, Jalapenos,
BBQ, Süßkartoffel Pommes frites, Gemüsecreme
Jackfruit and tortilla
Vegetables, orange, jalapenos, BBQ, sweet potato fries, vegetable cream

13 Schweinefilet und Sonnenblumenkernkrokant 34,40 €
Süßkartoffel Kürbis Püree, Sesam,
gerösteter Blumenkohl, Jus
Pork tenderloin and caramelized sunflower seed
Mashed sweet potato and pumpkin, sesame, roasted cauliflower, gravy

14 Kaninchenkeule, gezupft
und gebratene Kräutersaitlinge 36,50 €
Spätzlenocken, Estragon, Senf, Jus
Rabbit leg, pulled and fried king trumpet mushroom
Spaetzle, tarragon, mustard, gravy

15 Rinderfiletstreifen und Shii Take 38,20 €
Teriyaki, Lauch, Risotto, Sesam, Jus
Beef tenderloin and Shii Take
teriyaki, leek, risotto, sesame, gravy

16 Entenbrust, sous vide und Wurzelgemüse 38,40 €
Knollen, Kartoffel Mandel Krokette, Jus
Duck breast, sous vide and root vegetables
Tubers, potato and almond croquettes, gravy

- 17** Hirschkeulensteaks und Preiselbeerchutney 39,80 €
 Rosenkohl, Bacon, Kürbispappardelle, Apfel, Honig,
 Semmelgnocchi, Jus
Venison leg steak and lingonberry chutney
Brussel sprouts, bacon, pumpkin pappardelle, apple, honey, gnocchi,
gravy
- 18** Perlhuhnbrust und scharfes Quittenpüree 38,40 €
 Butterrübchen, Esspressoschaum, Perlgraupenrisotto,
 Mango, Jus
Guinea fowl breast and spicy quince puree
Butterbeet, espresso foam, pearl barley risotto, mango, gravy
- 19** Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter 44,10 €
 Stängelbrokkoli, Karotten, Süßkartoffelgnocchi,
 Ahorn Salbei Butter, Jus
Beef tenderloin and shallot port wine butter
Stem broccoli, carrots, sweet potato gnocchi, maple sage butter, gravy
- 20** Thunfischfilet und Sesamkruste 39,60 €
 Schwarze Linsen, Gemüse, Kokos, roter Curry,
 Cashew Nüsse
Tuna fillet and sesame crust
Black lentils, vegetables, coconut, red curry, cashew nuts
- 21** Riesengarnelen und Spaghettini 38,50 €
 Sardellencreme, getrocknete Tomaten, Kräuter, Rahm,
 marinierte Aubergine, konfiertes Gemüse, Parmesan,
 Sepiacrunch
King prawn and spaghettini
Anchovy cream, dried tomatoes, herbs, cream, marinated aubergine,
confit vegetables, parmesan cheese, cuttlefish crunch
- 22** Lachsfilet und Granatapfel Tomaten Salsa 38,80 €
 geröstete Kartoffelwürfel, Birne, grüne Bohnen,
 Baconschaum
Salmon fillet and pomegranate tomato salsa
roasted potato cubes, pear, green beans, bacon foam

DESSERTS
DESSERTS

- 23 Blondie und kandierte Früchte 11,90 €
Nüsse, Mascarpone, weiße Schokolade,
Kürbiskernkrokant, Pistazieneis
Blondie and candied fruits
Nuts, mascarpone, white chocolate, caramelized pumpkin seeds,
pistachio ice cream
- 24 Crème brûlée und Biscoff 11,90 €
Kekscrumble, Mandelmilcheis, Pflaume
Crème brûlée und biscoff
Cookie crumble, almondmilk ice cream, plum
- 25 Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose 11,90 €
Toffeeseiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper
Chocolate cake, vegan and apricot
Toffee ice cream, pomegranate, oat flakes crunch
- 26 Deutscher Käse und Preiselbeerchutney 13,00 €
Steinofenbaguette
German cheese and lingonberry chutney
Stone oven baguette

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 - medium	0,25 l Fl.	4,00 €
	0,75 l Fl.	8,30 €
Evian - still	0,5 l Fl.	6,10 €
Pepsi ^{2,11}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Pepsi light ^{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 Fl.	4,80 €
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l Fl.	4,80 €
Schweppes Ginger Beer	0,2 l Fl.	4,80 €
Schweppes dry Tonic	0,2 l Fl.	4,80 €
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

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 €
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l Fl.	147,00 €
Veuve Clicquet Brut	0,75 l Fl.	157,00 €

OFFENE WEINE WEISS 0,2 l

Sachsen 2020er - 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>		13,10 €
Saale-Unstrut 2021er - trocken Müller Thurgau - Gutsabfüllung Deutscher Qualitätswein Weingut Pawis hellgelb, intensives Bouquet an Holunderblüten erinnernd, sehr harmonisch mit Zitrusaromen und Passionsfrucht im Geschmacksbild, jugendliche, moderne Frische <i>Light yellow bouquet on elder flower, balanced between lemon and passion fruit flavour</i>		13,10 €
Saale-Unstrut 2021er - 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 colour with greenish reflexes, flavour of mint and citrus aromas, good balance between refreshing mineral acidity and unobtrusive residual sugar</i>		10,50 €
Saale-Unstrut 2021er - trocken Freyburger Herrenberg Bacchus Q.b.A. Weingut Deckert feines Bouquet, lebhaft, fruchtig <i>Fine bouquet, lively, fruity</i>		10,50 €

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 2021er - trocken	
Auxerrois - Werkstück Weimar	11,80 €
Qualitätswein	
Winzervereinigung Saale-Unstrut / Freyburg	
strahlendes Hellgelb, in der Nase Aromen von frischen Birnen, Quitte und Ananas, am Gaumen saftige Frucht mit schönem Säurespiel	
<i>Radiant light yellow, in the nose aromas of fresh pears, quince and pineapple, juicy fruit on the palate with nice acidity</i>	
Saale-Unstrut 2021er - trocken	
Edition Kalkstein	13,10 €
Grauburgunder Kabinett	
Weingut Deckert	
duftendes Bouquet nach reifen gelben Früchten, tolle Mineralik mit langem Schmelz	
<i>Fragrant bouquet of ripe yellow fruit, great minerality with a long melting</i>	
Saale-Unstrut 2020er - trocken	
Freyburger Herrenberg	10,20 €
Weißburgunder Kabinett	
Weingut Deckert	
Deutscher Prädikatswein	
zartes Hellgelb im Glas, wunderschöner Duft nach Honig, leichte Mangonote mit zartem Schmelz und angenehmer Säure, feingliedriger Charakter mit edlem Ausdruck	
<i>Delicate pale yellow in the glass, beautiful scent of honey, light mango note with delicate enamel and pleasant acidity, elegant character with noble expression</i>	
Nahe 2021er - trocken	
Adelseck Riesling Q.b.A.	9,20 €
Weingut Carl Adelseck	
feines Pfirsich Bouquet, frisch, spritzig	
<i>Fine peach bouquet, fresh, fizzy</i>	
Nahe 2019er - lieblich	
Adelseck Scheurebe Spätlese	9,50 €
Weingut Carl Adelseck	
Exotische Fruchtnuancen im Duft, elegante Fruchtsüße	
<i>Exotic fruit nuances in the fragrance, elegant fruit sweetness</i>	
Baden 2020er - trocken	
Zimmerlin Weißer Burgunder Q.b.A.	11,00 €
Weingut Zimmerlin	
Bouquet nach weißem Pfirsich, sehr fein, schmelzig und charmant	
<i>Bouquet of white peach, very delicate and charming</i>	
2020/21er - halbtrocken	
Papilio Riesling	10,50 €
Weingut Alfons Stoffel	
dichtes, filigranes Bouquet, mit einem Hauch von Süße, leichte Säure	
<i>Dense, filigree bouquet, with a touch of sweetness, light acidity</i>	

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

Pfalz 2021er - 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 2020er - 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 2020er - 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 2021er - trocken	
Grüner Veltliner	10,50 €
Weingut Veit	
überzeugende Frische nach fruchtigen Äpfeln, würzig	
<i>Convincing freshness to fruity apples, spicy</i>	
Frankreich / Gascogne 2021er - 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 2021er - 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 2020er - 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

- Saale-Unstrut 2021er - fruchtig
Freyburger Portugieser Rosé 11,30 €
Qualitätswein
Weinhaus Deckert
duftet nach Kirschen und Himbeeren, saftig und erfrischend
smells of cherries and raspberries, juicy and refreshing
- Saale-Unstrut 2021er - trocken
Rosalie Rosé 11,80 €
Deutscher Qualitätswein
Weinhaus Pawis
leuchtendes Rosé, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, erfrischend
Luminous Rosé, aromas of strawberries, raspberries and red currants, refreshing
- Südfrankreich 2021er - trocken
Domaine Horgelus Rosé 10,50 €
La Vie en Rosé
Cotes de Gascogne
lebendige Frucht von reifem Obst, delikate und spannend
lively fruit from ripe fruit, delicate and tense
- USA / Kalifornien 2020er - lieblich
Canyon Road White Zinfandel Rosé 10,50 €
Ernesto Et Julio Gallo
spielerischer Duft erlesener Beeren, ausgewogen und harmonisch
Playful scent exquisite berries, balanced and harmonious

OFFENE WEINE

ROT 0,2 l

- Saale-Unstrut 2020er - trocken
Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A. 11,80 €
Qualitätswein
Winzervereinigung Freyburg
leuchtendes Rubinrot, Bouquet von Waldbeeren, weich, harmonisch
Bright ruby red, bouquet of wild berries, soft, harmonious
- Nahe 2021er - halbtrocken
Adelseck Spätburgunder 9,10 €
Qualitätswein
Weingut Adelseck
saftige Aromen von reifen Früchten, gefällig, zarte Süße
Fruity aromas of ripe fruits, pleasing, gentle sweetness
- Rheinhessen 2019er - trocken
Meiser Dornfelder Q.b.A. 8,80 €
Weingut Meiser
reife Beerenfrüchte, samtiger, milder, vollmundiger Geschmack
Ripe berry fruit, velvety, full-bodied taste

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

Pfalz 2019er - 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 2020er - trocken Merlot delle Venezia-Giulia IGT	9,70 €
Gino Brisotto typisch, klar strukturiert, weich <i>Typical, clearly structured, soft</i>	
Italien / Toskana 2020er - 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 2020er - trocken Collepino IGT - Sangiovese / Merlot	9,50 €
Castello Banfi großartige Frucht, ausgeprägte Fruchtnoten von Zwetschgen und Himbeeren, guter Nachklang <i>Great fruit, pronounced fruit flavours of plums and raspberries good aftertaste</i>	
Italien / Venetien 2020er - trocken Bardolino Classico D.O.C.	9,10 €
Villa Borghetti leicht, gefällig, Beeren-Aroma, fruchtig <i>Light, pleasant, berry aroma, fruity</i>	
Italien / Apulien 2021er - 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 2020er - trocken Rioja Primicia Tinto	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>	
2018er - trocken Melck's Red	13,10 €
Muratie Wine Estate / Stellenbosch Cuvee von Cabernet Sauvignon und Shiraz, volle Beerenfrucht, warmer Körper <i>Cuvee 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 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

Argentinien / Mendoza 2021er - trocken

Portillo

11,80 €

Cabernet Sauvignon

Bodegas El Portillo

dunkle Früchte, kräftiger Charakter von zartschmelzender Schokolade und Eukalyptus

Dark fruits, strong character with soft melting chocolate and eucalyptus

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

6,00 €

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

BIERE VOM FASS

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

FLASCHENBIERE & SPEZIALITÄTEN

Hefeweizen hell ^A	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen dunkel ^A	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen kristall ^A	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen alkoholfrei ^A	0,5 l	6,60 €
Leipziger Gose ^A	0,33 l	5,60 €
Schöffelhofer Grapefruit ^{2,3,A}	0,33 l	5,00 €
Clausthaler alkoholfrei, 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
ODER SCHWEPPE'S DRY TONIC

Long Horn	0,2 l	10,90 €
Gordon's London Dry Gin	0,2 l	10,90 €
Bombay Sapphire Dry Gin	0,2 l	11,90 €
Tanqueray No. 10	0,2 l	11,90 €
Hendrick's Gin	0,2 l	11,90 €
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 €
Rum - Cola Ron Varadero, Pepsi ^{2,11}	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 €

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 €
Panorama Spezial Ron Varadero, Cointreau, Angostura, Maracujasaft, Ginger Ale <i>Ron Varadero, Cointreau, Angostura, passion fruit juice, Ginger Ale</i>	13,60 €
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 €

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 €
Raspberry Punch Zitronensaft, Himbeersirup, frische Himbeeren, Soda <i>Lemon Juice, Raspberry Syrup, Fresh Raspberries, Soda</i>	9,60 €

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

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 €
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 €
Ron Varadero (3 years)	2 cl	3,30 €
Captain Morgan Spiced Gold ^{2,12}	2 cl	3,20 €
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 €
Russian Standard Original Vodka	2 cl	3,30 €
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

VORSPEISEN

1	Riesengarnelen Apfel Chili Gelee Pekannuss	B L,D H	2	Petersilienwurzel Sojacreme Ringelbete Senfkaviar Selleriedressing	F L J,L I,L
3	Kürbisparfait Hirschkeule Brotchip Kürbis Joghurt Jus	C,G J A L G A,G,I,L	4	Lachscarpaccio Teriyaki Erbsenhummus Gurkensalat Mangochutney	D A,F K A,F,G,J,L L

SUPPEN

5	Spekulatius	A,H	6	Sellerie und Erdnuss Kichererbse	I, G, E 3
7	Süßkartoffel und Geflügel Portwein Crème fraîche Pulled Duck	I L G A,F			

SALAT

8	Lachsfilet Apfel Chili Gelee Weißer Balsamessig	D L,D L	9	Preiselbeerchutney Kürbisparfait Kürbis Selleriedressing Jus	LJ C,G L I,L A,G,I,L
---	---	---------------	---	--	----------------------------------

HAUPTGERICHTE

10	Pastarolle Wintergemüse Pilzfond Parmesan	A,C,G I I C,G,1	11	Hafermilch Pekannuss Gemüsepappardelle	A H I
12	Jackfrucht Tortilla Gemüsecreme	I,L A I	13	Süßkartoffelpüree Blumenkohl Jus	K,I G A,G,I,L
14	Spätzlenocken Kräutersaitlinge Jus	A,C,G,J G,I A,G,I,L	15	Teriyaki Risotto Jus	A,F G,I,L, K,1 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 - 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)

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

16	Wurzelgemüse und Knollen Kartoffel Mandel Krokette Jus	I,G A,C,H A,G,I,L	17	Kürbispappardelle Rosenkohl Preiselbeerchutney Semmelgnocchi Jus	I,G I,G, 1,8,12 L,J A,C,G A,G,I,L
18	Butterrübchen Espressoschaum Perlgraupenrisotto Jus	G,I G,11 A,G,I,L,1 A,G, I,L	19	Portweinbutter Karotte Stängelbrokkoli Ahorn Salbei Butter Jus	G,L G,I G,I G A,G,I,L
20	Thunfischfilet Sesam Cashew Nüsse Schwarze Linsen	D,F K H I	21	Riesengarnelen Sardellencreme Aubergine Parmesan Spaghettini Sepiacrunch	B D,G,L,3 A,L G,1 A,C A,N
22	Lachsfilet Granatapfelsalsa Baconschaum Bohnen Birne	D L G, 1,8,12 G,I I			
	DESSERTS				
23	Blondie Mascarponecreme Pistazieneis	A,C,G,H,F C,G,F H,G	24	Crème brûlée, Biscoff Kekskrokant Mandelmilchreis	A,C,G,F A,F C,H,G
25	Schokokuchen Haferflockenknusper Toffeeseiscreme	A,H,F A F	26	Käse Preiselbeerchutney Steinofenbaguette	G L,J A

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsmittel; 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)