



# PANORAMA TOWER

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

FOOD AND BEVERAGE - SPEISEN UND GETRÄNKE

## HERZLICH WILLKOMMEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11. November

**Martinsmenü**

Zu Ehren St. Martins:

herbstliches Vier-Gänge-Menü von der Gans.

ab 03. Dezember – 1. Advent bis zum 2. Weihnachtsfeiertag

**Traumhafte Weihnachtsmenüs**

in drei oder vier Gängen

06. 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 85,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

13. Dezember

**The Airlettes – "Underneath the Mistletoe"**

**Die weihnachtliche Swing Dinner Show**

Eine Weihnachts-Dinner Show, bei dem die vorweihnachtliche Stimmung garantiert ist.

The Airlettes sind ein Close-Harmony Trio der Swing Ära – hier treffen Swing, Jazz und Rockabilly auf geballte Energie, Humor und viel Charme.

Die selbsternannten Stewardessen laden mit individuellen Swing- und Jazz-Arrangements bekannter und merkwürdiger Weihnachtssongs zu einer winterlichen Überseereise von Land zu Land und schließlich bis in ihr eigenes Wohnzimmer ein.

Gepaart mit einer sympathischen humorvollen Bühnenshow und mitunter eigenen deutschen Songtexten zeigt das Bordradar ein breites Spektrum auf. Sie heben ab und lassen den Trubel der Weihnachtszeit für ein paar Stunden hinter sich.

für 105,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

25. und 26. Dezember

**Festtagsbrunch**

An den Weihnachtsfeiertagen verwöhnen wir Sie mit unserem auserlesenen Brunch-Angebot und zusätzlichen Köstlichkeiten passend zum Weihnachtsfest.

31. Dezember

**Silvester 2023/24**

**Exklusiv ab 19:00 Uhr**

Genießen Sie den Jahreswechsel mit atemberaubendem Feuerwerkspanorama. Sie erwartet ein kulinarischer Vier-Gänge-Höhenflug, begleitet von einem exklusiven Programm für 250,00 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

### Brunch above the sky

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

#### Getränke

- Kaffee <sup>11</sup>
- Tee
- Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft
- Mineralwasser
- Milch <sup>G</sup>

#### Brotauswahl

- Brötchen <sup>A</sup>, Croissants <sup>A,G,C</sup>
- Baguette <sup>A</sup>, Vollkornbrot <sup>A,H,K</sup>
- Butter <sup>G</sup>, Margarine <sup>1</sup>

#### Beilagen

- gekochtes Ei <sup>C</sup>
- Fenchelsalami <sup>G</sup>, Spinata Piccante <sup>G</sup>, Wacholderschinken, Geflügelschinken <sup>F,G,J</sup>, ital. Kernschinken, Schinken mit Rosmarin, luftgetr. Schweinelachse, Trüffelleberwurst <sup>G,I</sup>
- Gouda <sup>2,G</sup>, Rohmilchkäse <sup>G</sup>, Hartkäse <sup>G</sup>, Frischkäse <sup>G</sup>
- Honig, Nutella, Aprikosen-, Himbeer- und Erdbeermarmelade
- Müsliauswahl <sup>A</sup>
- Naturjoghurt <sup>G</sup>, Fruchtjoghurt <sup>G</sup>

#### Salate

- Knuspergarnelen <sup>A,B,C,F</sup> und Mangochutney
- Süßkartoffelsalat und Hirtenkäse <sup>G</sup>, Chorizo, Gemüse
- Poulardenbrust und Brokkoli, Lauch, Paprika, Erdnuss <sup>E</sup>, Chili <sup>L</sup>
- Gurke und Schmand <sup>G,L</sup>
- Graved Lachs und Räucherlachs <sup>D</sup>
- Tomate und Mozzarella <sup>G</sup>, Balsamessig <sup>L</sup>, Rucola
- Käse <sup>2,G</sup> und Birne, rote Zwiebel, Rucola, Senf <sup>J</sup>, Walnuss <sup>H</sup>
- Eiersalat <sup>A,C,G,J</sup> und Schnittlauch

*Fortsetzung auf der nächsten Seite*

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

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

## Brunch above the sky

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

*Fortsetzung*

### Suppe

- Gemüse<sup>l</sup> und Rahm<sup>G</sup>

### Snacks. Tapas. Antipasti

- Fleischburger<sup>A,C</sup> und Tomatensalsa, Chili
- Austernpilze und Champignons, Sojasoße<sup>F,L</sup>
- Zwiebeln und Honig<sup>L</sup>, Safran
- Oliven<sup>13</sup> und Knoblauch, Chili<sup>L</sup>
- Paprika und Rosmarin<sup>L</sup>
- Zucchini und Minze, Chili<sup>L</sup>

### Hauptspeisen

- Rührei<sup>C</sup> und gebratener Speck<sup>1,8,12</sup>
- Poulardenbrust und Kartoffel Kürbis Gulasch<sup>l</sup>, Jus<sup>A,G,I,L</sup>
- Wildbraten und Waldpilze, Rahm<sup>G</sup>, Jus<sup>A,G,I,L</sup>
- Zanderfilet<sup>D</sup> und Schmorkohl, Rahm<sup>G</sup>
- Garnelen<sup>B</sup> und Tomate, Gemüse, Pasta<sup>A,L</sup>
- Süßkartoffeln und Gemüse<sup>l</sup>, Kokos, Curry
  
- Reis<sup>G</sup>
- Gnocchi<sup>G</sup>
- Schwenkkartoffeln<sup>G</sup>

### Desserts

- Tiramisu<sup>A,C,G,H</sup>
- Milchreis<sup>G</sup> und Sauerkirschen
- Panna Cotta<sup>G</sup> und Pflaume
- Cookies<sup>A,C,F,G</sup>
- Heidelbeer & Schoko Muffins<sup>A,C,F,G</sup>
- Frisches Obst / Obstsalat

*\*kurzfristige Änderungen möglich*

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalanylquelle); 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 <sup>2</sup> Spritz	0,2 l	10,80 €
Lillet Berry <sup>L</sup> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	0,2 l	10,80 €
Martini Rosso	5 cl	6,60 €
Martini Bianco	5 cl	6,60 €
Martini Extra Dry	5 cl	6,60 €
Sandeman Sherry Dry Seco <sup>L</sup>	5 cl	6,00 €
Sandeman Sherry Medium Dry <sup>L</sup>	5 cl	6,00 €
Sandeman Tawny Port <sup>L</sup>	5 cl	6,00 €
Campari <sup>2</sup> pur	4 cl	6,00 €
Campari <sup>2</sup> Orangensaft	0,2 l	9,10 €
Campari <sup>2</sup> Soda	0,2 l	7,90 €
Campari <sup>2</sup> 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 Avocadosoufflé 17,50 €  
Ananastatar, Gurke, Kokos, Ingweröl  
*King prawns and avocado soufflé*  
*Pineapple tatar, cucumber, coconut, ginger oil*
- 2 Crème brûlée und Pastinake 17,50 €  
Apfel Birnen Gelee, Rosenkohl, Kürbis, grüner Spargel,  
geröstetes Selleriedressing  
*Crème brûlée and parsnip*  
*Apple pear gelee, Brussel sprouts, pumpkin, green asparagus,  
roasted celery dressing*
- 3 Rinderfilet, Tataki und Punzotee 19,50 €  
Shii Take, Edamame, Daikonrettich, Sesam, Bao Bun  
*Beef tenderloin, tataki and punzo tea*  
*Shii Take, Edamame, daikon radish, sesame crunch, bao bun*
- 4 Lachsfilet, gebeizt und Reiscrispy 17,50 €  
Röstbrot, Gemüse, Chili, Ingwer, Frischkäse  
*Salmon fillet, stained and rice crispy*  
*Roasted bread, vegetable, chili, ginger, cream cheese*

## SUPPEN SOUPS

- 5 Kürbis und Süßkartoffel 9,50 €  
Orange, Kokos, Curry, Kürbiskernkrokant  
*Pumpkin and sweet potato*  
*Orange, coconut, curry, caramelized pumpkin seeds*
- 6 Zwiebel und Gemüse 9,50 €  
Parmesan, Käsestrudel  
*Onion and vegetable*  
*Parmesan cheese, cheese strudel*
- 7 Winterwurzel und Rahm 9,50 €  
Marone, Thymian  
*Winter root and cream*  
*Sweet chestnut, thyme*

**SALATE  
SALADS**

**8** Lachsfilet und Avocadosoufflé 38,50 €  
Pflücksalat, weißer Balsamessig, grüner Spargel,  
Kürbis, Edamame  
*Salmon fillet and avocado soufflé*  
*Picked salad, white balsamic vinegar, green asparagus, pumpkin,  
edamame*

**9** Entenbrust und Preiselbeer Zwiebelchutney 38,50 €  
Pflücksalat, geröstetes Selleriedressing,  
Pastinakencreme, Kürbis, Jus  
*Duck breast and lingonberry Onion chutney*  
*Picked salad, roasted celery dressing, parsnip cream, pumpkin, gravy*

**HAUPTGERICHTE  
MAIN COURSES**

**10** Pastarolle und Heumilchkäse 31,50 €  
Cheddar, Frischkäse, Wintergemüse,  
Preiselbeer Zwiebel Chutney  
*Pasta roll and hay milk cheese*  
*Cheddar, cream cheese, winter vegetable, lingonberry onion chutney*

**11** Risotto und Steinpilz 31,50 €  
Erbsenmilch, Pinienkerne, Prosciutto,  
Gemüsepappardelle, Baconstreifen  
*Risotto and mushroom*  
*Pea milk, pine nuts, prosciutto, vegetable pappardelle, bacon strips*

**12** Tortilla und Kochbananen 31,50 €  
Gemüse, schwarze Bohnen, Jalapenos, BBQ,  
Süßkartoffel Fries , Avocadopüree  
*Tortilla and plantain*  
*Vegetable, black beans, jalapenos, BBQ, sweet potato fries,  
avocado purée*

**13** Schweinefilet und Sonnenblumenkernkrokant 38,50 €  
junger Grünkohl, Apfel, Rahm,  
Schwarzwurzel Käse Soufflé, Jus  
*Pork tenderloin and caramelized sunflower seed*  
*Young kale, apple, cream, black root cheese soufflé, gravy*

**14** Ochsenbacke und Malzbier 43,00 €  
Rübensirup, Maronenpüree, Kürbis, Karotte,  
Walnusskrokant, Kohlblätter, Jus  
*Ox cheek and malt beer*  
*Turnip syrup, Sweet chestnut purée, pumpkin, carrot,  
caramlized walnuts, cabbage leaves, gravy*

**15** Rinderfiletstreifen und Shii Take 43,00 €  
Teriyaki, Lauch, Risotto, Sesam, Jus  
*Beef tenderloin stripes and Shii Take*  
*teriyaki, leek, risotto, sesame, gravy*



- 16** Entenbrust, sous vide und Rotkohl 43,00 €  
Frühlingsrollenteig, Kartoffelroulade, Bratapfel, Jus  
*Duck breast, sous vide and red cabbage*  
*Spring roll dough, potato roulade, baked apple, gravy*
- 17** Hirschkeulensteaks und Feige 43,50 €  
Portwein, Rosenkohl, Bacon, Kürbispappardelle, Apfel,  
Honig, Quarkspätzle, Jus  
*Venison leg steak and fig*  
*Port wine, Brussel sprouts, bacon, pumpkin pappardelle, apple,  
honey, quark spaetzle, gravy*
- 18** Perlhuhnbrust, gefüllt und Backpflaumen 43,00 €  
Buchenpilze, warmer Feldsalat, Risottotaler, Chorizo,  
Jus  
*Guinea fowl breast, filled and backed plums*  
*Beech mushrooms, warm salad, risotto taler, chorizo, gravy*
- 19** Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter 49,50 €  
Stängelbrokkoli, Karotte, Kartoffelgratin, Jus  
*Beef tenderloin and shallot port wine butter*  
*Stem broccoli, carrots, potato gratin, gravy*
- 20** Thunfischfilet und Sesamkruste 43,50 €  
Mumbai Currycreme, Gurke, Reisessig, Chili,  
Jasminreis, Litschi, Wan Tan, Gurkenglace  
*Tuna fillet and sesame crust*  
*Mumbai curry cream, cucumber, rice vinegar, chili, jasmine rice,  
lychee, wan tan, cucumber glaze*
- 21** Riesengarnelen und Spaghettini 43,00 €  
Paprika Limetten Pesto, Zucchini, Sepiacrunch,  
Parmesan  
*King prawns and spaghetti*  
*Paprika lime pesto, zucchini, sepiacrunch, parmesan cheese*
- 22** Lachsfilet und Sriracha 43,00 €  
Kiwisalsa, schwarzer Reis, Kokos, Pak Choi  
*Salmon fillet and Sriracha*  
*Kiwi salsa, black rice, coconut, pak choi*

DESSERTS  
DESSERTS

- 23 Parfait und Amarettini 13,50 €  
Beerensalsa, Rum, Florentiner, weiße Schokoladencreme  
*Parfait and Amarettini*  
*Berry salsa, rum, Florentine, white chocolate cream*
- 24 Crème brûlée und Orange 13,50 €  
Rosmarin, Popcorn, Karamell,  
Mascarpone Tonkabohnen Eis  
*Crème brûlée and Orange*  
*Rosemary, popcorn, caramel, mascarpone tonka bean ice cream*
- 25 Schokoladenkuchen, vegan und Pflaume 13,50 €  
Toffeeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper  
*Chocolate cake, vegan and plum*  
*Toffee ice cream, pomegranate, oat flake crunch*
- 26 Deutscher Bio Käse und Preiselbeerchutney 14,00 €  
Steinofenbaguette  
*German organic cheese and lingonberry chutney*  
*Stone oven baguette*

## DARBOVEN COFFEE SPECIALITIES

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

### Trinken Sie Ihren Kaffee doch mal anders:

Aromen: Karamell <sup>2</sup> , Haselnuss <sup>2</sup> , Zimt <sup>2</sup> , Vanille <sup>2</sup> , Mandel <sup>2</sup> , Macadamia <sup>2</sup>	0,80 €
Latte Macchiato mit Baileys <sup>2,4,11</sup>	6,40 €
Cappuccino mit Baileys <sup>2,4,11</sup>	6,30 €
Irish Coffee (mit Irish Whisky) <sup>11</sup>	6,40 €
Pharisäer (mit Rum) <sup>11</sup>	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 <sup>2</sup> , Baileys <sup>2</sup> 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 <sup>11</sup>	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. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters "La Culinaria"	0,25 l Fl.	3,70 €
	0,75 l Fl.	8,00 €
Selters "La Culinaria" naturell	0,25 l Fl.	3,70 €
	0,75 l Fl.	8,00 €
San Pellegrino - medium	0,25 l Fl.	4,00 €
	0,75 l Fl.	8,30 €
Pepsi <sup>2,11</sup>	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Pepsi light <sup>2,4,6,11</sup>	0,2 l Fl.	4,30 €
Mirinda <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
7up <sup>1</sup>	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Spezi <sup>2,11</sup>	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,00 €
Schweppes Tonic Water <sup>1,3,10</sup>	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 <sup>1,3,10</sup>	0,2 l	3,70 €
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l	3,70 €
Schweppes Ginger Beer	0,2 l	3,70 €
Thomas Henry Tonic	0,2 l Fl.	6,70 €
Bundaberg Ginger Brew	0,33 l	6,50 €
Herrliche Erfrischung aus Down Under, mit frischem Ingwer, süßlich-herb im Geschmack, nach Traditions-Rezept		

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

## 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 Clicquot Brut	0,75 l Fl.	157,00 €

## OFFENE WEINE WEISS 0,1 l

Rheinhessen 2015er - lieblich Hasensprung Huxelrebe Beerenauslese	14,60 €
Weingut Meiser Duft nach Honigmelone, angenehme Frische und Fruchtsüße. Ein besonderer Tropfen! <i>Scent of honeydew melon, pleasant freshness and fruity sweetness. A special drop!</i>	

## OFFENE WEINE WEISS 0,2 l

Sachsen - trocken Elbkilometer 454 - Cuvée weiß	13,10 €
Weingut Schloss Proschwitz Ein Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau, Elbling und Goldriesling. Ein bunter Strauß an herrlichen Aromen wie Lindenblüten, weißer Honig und Margeriten, begleitet von animierender Leichtigkeit und Saftigkeit <i>A blend of Riesling, Müller-Thurgau, Elbling and gold riesling. A colorful bouquet of wonderful aromas such as linden blossom, white honey and daisies, accompanied by animating lightness and juiciness</i>	
Saale-Unstrut 2021er - trocken Grüner Silvaner	13,10 €
Weingut Bernhard Pawis Erfrischender, unkomplizierter Weißwein für jeden Anlass, frische Säure, filigrane Frucht, Ananas, Citrus, grüne Stachelbeere <i>Refreshing, uncomplicated white wine for every occasion, fresh acidity, filigree fruit, pineapple, citrus, green gooseberries</i>	
Saale-Unstrut 2022er - trocken Müller Thurgau - Gutsabfüllung Deutscher Qualitätswein	13,10 €
Weingut Pawis hellgelb, intensives Bouquet an Holunderblüten erinnernd, sehr harmonisch mit Zitrusaromen und Passionsfrucht im Geschmacksbild, jugendliche, moderne Frische <i>Light yellow bouquet of elder flower, balanced between lemon and passion fruit flavour</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

- Saale-Unstrut 2021/22er - trocken  
**Riesling Muschelkalk** 13,10 €  
 Weingut Pawis  
 hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender, mineralischer Säure und dezentem Restzucker  
*Light yellow colour with greenish reflexes, flavour of mint and citrus aromas, good balance between refreshing mineral acidity and unobtrusive residual sugar*
- Saale-Unstrut 2022er - trocken  
**Freyburger Herrenberg Bacchus Q.b.A.** 10,50 €  
 Weingut Deckert  
 feines Bouquet, lebhaft, fruchtig  
*Fine bouquet, lively, fruity*
- Saale-Unstrut 2022er - trocken  
**Auxerrois - Werkstück Weimar Qualitätswein** 11,80 €  
 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*
- Saale-Unstrut 2022er - trocken  
**Edition Kalkstein Grauburgunder Kabinett** 13,10 €  
 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*
- Saale-Unstrut 2022er - trocken  
**Freyburger Herrenberg Weißburgunder Kabinett** 10,20 €  
 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  
*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 2022er - trocken  
**Adelseck Riesling Q.b.A.** 9,20 €  
 Weingut Carl Adelseck  
 feines Pfirsich Bouquet, frisch, spritzig  
*Fine peach bouquet, fresh, fizzy*
- Mosel 2020/21er - halbtrocken  
**Papilio Riesling** 10,50 €  
 Weingut Alfons Stoffel  
 dichtes, filigranes Bouquet, mit einem Hauch von Süße, leichte Säure  
*Dense, filigree bouquet, with a touch of sweetness, light acidity*

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

Franken - trocken	
<b>Second Flight - Sneak Preview</b>	11,80 €
Lukas Schmidt	
Exotik pur - flott und schmelzig mit herrlich fruchtigen Aromen von Melone, Pfirsich und roter Grapefruit, Agil und rassic mit einem Hauch Honig, Zitrone und zarten Wiesenkräutern	
<i>Pure exoticism - quick and melty with wonderfully fruity aromas of melon, peach and red grapefruit, agile and racy a touch of honey, lemon and delicate meadow herbs</i>	
Pfalz 2022er - trocken	
<b>Sauvignon Blanc - Qualitätswein</b>	10,50 €
Weingut Stachel	
frisch und lebendig, Aromen grüner Stachelbeere, füllig und klar mit einer mineralischen Note	
<i>Fresh and lively aromas of green gooseberry, full and clear with a mineral note</i>	
Pfalz 2021er - trocken	
<b>Pfaffmann "Scheurebe" - Qualitätswein</b>	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 2021er - lieblich	
<b>Bacchus Spätlese</b>	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 2022er - trocken	
<b>Grüner Veltliner</b>	10,50 €
Weingut Veit	
überzeugende Frische nach fruchtigen Äpfeln, würzig	
<i>Convincing freshness to fruity apples, spicy</i>	
Frankreich / Gascogne 2022er - trocken	
<b>Fleur de d'Artagnan</b>	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 2022er - trocken	
<b>Pinot Grigio Friuli Aquileia DOC</b>	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 2021er - trocken	
<b>Chardonnay Alto Adige D.O.C.</b>	13,00 €
Schreckbichl	
delikater Duft nach exotischen Früchten, schöne Balance	
<i>Delicate aroma of exotic fruits, pleasant balance</i>	
Wir behalten uns Änderungen der Jahrgänge vor, falls die in der Karte Angegebenen nicht mehr erhältlich sind.	

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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



## OFFENE WEINE

### ROSÉ 0,2 l

Sachsen - trocken

#### Elbkilometer 454 - Cuvée Rosé

13,10 €

Weingut Schloss Proschwitz

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

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

Saale-Unstrut 2021er - fruchtig

#### Freyburger Portugieser Rosé Qualitätswein

11,30 €

Weinhaus Deckert

duftet nach Kirschen und Himbeeren, saftig und erfrischend  
*smells of cherries and raspberries, juicy and refreshing*

Saale-Unstrut 2022er - trocken

#### Rosalie Rosé Deutscher Qualitätswein

11,80 €

Weinhaus Pawis

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

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

## OFFENE WEINE

### ROT 0,2 l

Sachsen - trocken

#### Elbkilometer 454 - Cuvée Rot

13,10 €

Weingut Schloss Proschwitz

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

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

Saale-Unstrut 2021er - trocken

#### Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A. Qualitätswein

11,80 €

Winzervereinigung Freyburg

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

Nahe 2021er - halbtrocken

#### Adelseck Spätburgunder Qualitätswein

9,10 €

Weingut Adelseck

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

Rheinhessen 2021er - trocken

#### Meiser Dornfelder Q.b.A.

9,10 €

Weingut Meiser

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

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

Pfalz 2020er - trocken <b>Halbstück</b> Qualitätswein Emil Bauer und Söhne frische und beerige Art, elegant und seidig <i>fresh and berry style, elegant and silky</i>	13,10 €
Italien / Friaul 2022er - trocken <b>Merlot delle Venezia-Giulia IGT</b> Gino Brisotto typisch, klar strukturiert, weich <i>Typical, clearly structured, soft</i>	9,10 €
Italien / Toskana 2021er - trocken <b>Chianti Classico D.O.C.G. Gallo Nero</b> 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>	13,10 €
Italien / Toskana 2021er - trocken <b>Col di Sasso IGT</b> Castello Banfi Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese mit interessanten Anklängen von Schokolade, dunklen Beeren und Cassis <i>A cuvée of Cabernet Sauvignon and Sangiovese with interesting hints of chocolate, dark berries and cassis</i>	9,50 €
Italien / Venetien 2021er - trocken <b>Bardolino Classico D.O.C.</b> Villa Borghetti leicht, gefällig, Beeren-Aroma, fruchtig <i>Light, pleasant, berry aroma, fruity</i>	9,70 €
Italien / Apulien 2021er - trocken <b>Tacco Barocco Primitivo Salento IGP</b> 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>	10,70 €
Spanien / Rioja 2021er - trocken <b>Rioja Tempranillo</b> Bodegas Primitiva saftig, attraktive Fruchtigkeit, geschmeidig, 5 Monate im Barrique ausgebaut <i>Juicy, attractive fruitiness, smooth, 5 months enlarged in the barrique</i>	9,10 €
Südafrika 2019er - trocken <b>Melck's Red</b> 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>	13,10 €

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*

USA 2018er - trocken

**Zinfandel**

15,60 €

Ghost Pines Vineyard

ausdrucksstark, mit Nuancen von Brombeer und Pflaumenmus, volles Mundgefühl mit fester Struktur

*Expressive, with nuances of blackberry and plum jam, full mouthfeel with a firm structure*

## WEINSCHORLE

Weißweinschorle

0,2 l 6,60 €

Roséweinschorle

0,2 l 6,60 €

Rotweinschorle

0,2 l 6,60 €

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

## FLASCHENBIERE & SPEZIALITÄTEN

Hefeweizen hell <sup>A</sup>	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen kristall <sup>A</sup>	0,5 l	6,60 €
Hefeweizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5 l	6,60 €
Leipziger Gose <sup>A</sup>	0,33 l	5,60 €
Schöffelhofer Grapefruit <sup>2,3,A</sup>	0,33 l	5,00 €
Clausthaler alkoholfrei, feinherb <sup>A</sup>	0,33 l	4,60 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

**GIN & TONIC**  
MIT THOMAS HENRY TONIC

Long Horn	0,2 l	10,90 €
Gordon's London Dry Gin	0,2 l	9,90 €
Bombay Sapphire Dry Gin	0,2 l	11,90 €
Tanqueray No. 10	0,2 l	11,90 €
Hendrick's Gin	0,2 l	12,90 €
Gin Mare	0,2 l	11,90 €
Monkey 47	0,2 l	11,90 €
Nordes Atlantic Galician Gin	0,2 l	11,90 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

## LONGDRINKS

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

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

Vodka - Cola Absolut Vodka, Pepsi <sup>2,11</sup>	0,2 l	8,80 €
Vodka - Lemon Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon <sup>1,3,10</sup>	0,2 l	9,10 €
Vodka - Tonic Absolut Vodka, Schweppes Tonic <sup>1,3,10</sup>	0,2 l	9,10 €
Cuba Libre Havana Club 3 J., Limette, Pepsi <sup>2,11</sup>	0,2 l	9,90 €
Whisky - Cola <sup>2,11</sup> Jim Beam, Pepsi <sup>2,11</sup>	0,2 l	8,80 €
Whisky - Cola <sup>2,11</sup> Johnnie Walker Red Label <sup>2</sup> , Pepsi <sup>2,11</sup>	0,2 l	8,90 €
Whisky - Cola <sup>2,11</sup> Jack Daniels, Pepsi <sup>2,11</sup>	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 <sup>L</sup> <i>Gin, Vodka, Lillet Blanc</i>		9,10 €
Whiskey Sour Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup <sup>2</sup> <i>Jim Beam, lemon juice, sugar syrup <sup>2</sup></i>		9,10 €
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i>		9,10 €
Boulevardier Whisky, Campari, Martini Rosso <i>Whiskey, Campari, Martini Rosso</i>		9,10 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

## FANCY DRINKS

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

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Obelix</b> Johannisbeersaft, Bananensaft, Milch, Vanillesirup <sup>2</sup> , Kokossirup <sup>2</sup> <i>Red currant juice, banana juice, milk, vanilla syrup<sup>2</sup>, Coconut syrup<sup>2</sup></i>	9,30 €
<b>Santino</b> Crodino Bitter, Ananassaft, Ginger Beer, Gurke <i>Cordino bitter, pineapple juice, ginger beer, cucumber</i>	9,60 €
<b>Classic Fruit Punch</b> Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <i>Pineapple juice, passion fruit juice, orange juice, lemon juice, Grenadine</i>	9,30 €
<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker <i>Ginger Ale, passion fruit juice, lime, cane sugar</i>	9,30 €
<b>Raspberry Punch</b> 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) <sup>2,10,11</sup>	2 cl	3,80 €
Johnnie Walker (Black Label) <sup>2</sup>	2 cl	5,80 €
Dimple (12 years) <sup>2</sup>	2 cl	5,60 €
Chivas Regal (12 years) <sup>2</sup>	2 cl	5,70 €

### Malt Whisky

Glenfiddich Pure Malt <sup>1</sup>	2 cl	6,60 €
------------------------------------	------	--------

### Single Malt Whisky

Balvanie (12 years)	2 cl	7,20 €
Glenmorangie (10 years) <sup>2</sup>	2 cl	7,00 €
The Glenlivet (12 years) <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	2 cl	3,70 €
Amaretto di Saronno <sup>2,4</sup>	2 cl	3,70 €
Baileys Irish Cream <sup>2,4</sup>	2 cl	3,70 €
Apricot Brandy	2 cl	4,10 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,70 €
<b>Echter Leipziger Allasch</b> der unverwechselbare Kümmellikör, die Leipziger Spezialität!	2 cl	3,70 €

## Rum

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

## Tequila

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

### Aquavit

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

### Korn

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

### Vodka

Absolut Vodka	2 cl	3,40 €
Skyy Vodka	2 cl	3,40 €
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 Avocadosoufflé	B A,C,G	2	Crème brulée und Pastinake Selleriedressing	F I,L
3	Rinderfilet Tataki Shii Take Edamame Sesam Bao Bun	F,K A,F F K A	4	Lachsfilet Röstbrot Chili Ingwer Frischkäse	D A,G J G

## SUPPEN

5	Kürbis und Süßkartoffel	I	6	Zwiebel und Gemüse Parmesan Käsestrudel	I, G C,G,1 A,C,G,1
7	Winterwurzel und Gemüse	I			

## SALAT

8	Lachsfilet Avocadosoufflé Balsamessig Edamame	D A,C,G L F	9	Preiselbeerchutney Selleriedressing Jus	L,J I,L A,G,I,L
---	--	----------------------	---	---	-----------------------

## HAUPTGERICHTE

10	Pastarolle Wintergemüse Parmesan Preiselbeerchutney	A,C,G G,I C,G,1 L,J	11	Erbсенmilch Baconstreifen	A A,F
12	Kochbanane Tortilla	I,L A	13	junger Grünkohl Schwarzwurzelkäsesoufflé Jus	G,I A,C,G A,G,I,L
14	Ochsenbacke Maronenpüree, Karotte Walnusskrokant	A,G,I,L G,I H	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 Antioxidationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

**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 Rotkohl L  
Frühlingsrolle A  
Kartoffelroulade L  
Bratapfel A,G  
Jus A,G,I,L

17 Feige L  
Kürbispappardelle I,G  
Rosenkohl I,G,1,8,12  
Quarkspätzle A,C,G  
Jus A,G,I,L

18 Perlhuhnbrust A,C,G  
Risottotalar D,I,L,1  
Feldsalat, Buchenpilze G,I  
Jus A,G, I,L

19 Portweinbutter G,L  
Karotte G,I  
Stängelbrokkoli G,I  
Kartoffelgratin C,G,  
Jus A,G,I,L

20 Thunfischfilet A,D,F,K  
Mumbai Curry Creme I  
Wan Tan G

21 Riesengarnelen B  
Parmesan G,1  
Spaghettini A,C,I  
Sepiacrunch A,N  
Paprika Limetten Pesto C,G,1

22 Lachsfilet D  
Sriracha A,F  
schwarzer Reis I  
Pak Choi G,I

#### DESSERTS

23 Parfait und Amarettini A,C,G,H  
Florentiner C,G  
Beerensalsa Alkohol  
Weiße Schokoladencreme C,G,F

24 Creme brulee C,G  
Mascarponecreme C,G

25 Schokokuchen A,H,F  
Haferflockenknusper A  
Toffeeseiscreme F

26 Käse G  
Preiselbeerchutney L,J  
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 - 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!

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