



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.

31. März und 01. April

Osterbrunch

Frühlingshaftes Bruncherlebnis mit heißen, kalten, süßen und herzhaften Köstlichkeiten – dazu die traumhafte Aussicht aus 120 Metern.

22. bis 28. April

Frühlingserwachen

Genussvolles Vier-Gänge-Frühlingsmenü mit Bowle.

06. bis 12. Mai

Blütenzauber

Genießen Sie ein frisches Menü im Wonnemonat Mai mit Blütenzauber.

15. Mai

Delikate Verbrechen

Ein improvisierter Krimi-Abend in drei Gängen.

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

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

Folgen Sie bei einem kulinarischen Drei-Gänge-Menü dem spannenden Krimi hoch über den Dächern der Stadt-inszeniert von der Theaterturbine, eine der seit 10 Jahren erfolgreichsten Theatergruppen der Republik. (Verhaftungen erfolgen grundsätzlich erst nach dem Dessert)

für 95,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

07. bis 16. Juni

Bachfest

Wir ehren den Wahlleipziger mit einer Neuinterpretation des Fünf-Gänge-Bankett-Menüs nach seiner Orgelprüfung.

19. bis 25. August

Sommernachtstraum

Lassen Sie sich von einem erlesenen Vier-Gänge-Menü passend zum Sonnenuntergang verzaubern.

25. September

Wunder ganz nah

Ein WUNDERvoller Abend mit einem Drei-Gänge-Menü und Zauberkunst. Hier vereinen sich die Wunder der Kochkunst des Panorama Tower – Plate of Art mit den Wundern der Magie von Zauberkünstler Markus Teubert. Sie erfahren, wie man beim Kartenspielen viel Geld gewinnen kann (Ah!), Ihre Gedanken werden gelesen (Oh!) und am Schluss sind Sie ein kleines bisschen glücklicher (Ah! Oh!). Kommen, schlemmen und staunen Sie

für 93,00 Euro pro Person | Einlass ab 18:30 Uhr

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

APERITIF

Geldermann Rosé trocken	0,1 l	11,90 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante extra dry	0,1 l	9,10 €
Rotkäppchen Sekt halbtrocken, trocken	0,1 l	6,60 €
Toschi Fragoli mit Prosecco	0,1 l	9,60 €
Aperol ² Spritz	0,2 l	10,80 €
Lillet Berry ^L Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	0,2 l	10,80 €
Martini Rosso	5 cl	6,60 €
Martini Bianco	5 cl	6,60 €
Martini Extra Dry	5 cl	6,60 €
Sandeman Sherry Dry Seco ^L	5 cl	6,00 €
Sandeman Sherry Medium Dry ^L	5 cl	6,00 €
Sandeman Tawny Port ^L	5 cl	6,00 €
Campari ² pur	4 cl	6,00 €
Campari ² Orangensaft	0,2 l	9,10 €
Campari ² Soda	0,2 l	7,90 €
Campari ² Maracuja	0,2 l	9,10 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Crodino	0,1 l	7,40 €
Rotkäppchen Sekt alkoholfrei	0,1 l	6,60 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

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

Brunch above the sky

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

Getränke

- Kaffee ¹¹
- Tee
- Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft
- Mineralwasser
- Milch ^G

Brotauswahl

- Brötchen ^A, Croissants ^{A,G,C}
- Baguette ^A, Vollkornbrot ^{A,H,K}
- Butter ^G, Margarine ¹

Beilagen

- gekochtes Ei ^C
- Fenchelsalami ^G, Spinata Piccante ^G, Wacholderschinken, Geflügelschinken ^{F,G,J}, ital. Kernschinken, Schinken mit Rosmarin, 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
- Kartoffelsalat und Hirtenkäse ^G, Chorizo, Gemüse
- Poulardenbrust und Brokkoli, Lauch, Paprika, Erdnuss ^E, Chili ^L
- Gurke und Schmand ^{G,L}
- Graved Lachs und Räucherlachs ^D
- Tomate und Mozzarella ^G, Balsamessig ^L, Rucola
- Käse ^{2,G} und Birne, rote Zwiebel, Rucola, Senf ^J, Walnuss ^H
- Eiersalat ^{A,C,G,J} und Schnittlauch

Fortsetzung auf der nächsten Seite

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

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

Brunch above the sky

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

Fortsetzung

Suppe

- Gemüse^I und Rahm^G

Snacks. Tapas. Antipasti

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

Hauptspeisen

- Rührei^C und gebratener Speck^{1,8,12}
- Poulardenbrust und Champignons, Rahm^{G,I}, Jus^{A,G,I,L}
- Schweinefilet und gerösteter Blumenkohl, Semmelbrösel^{A,G}, Ei^C, Jus^{A,G,I,L}
- Zanderfilet^D und geschmorte Gurken, Rahm^G
- Garnelen^B und Gemüse^I, Kokos, Curry
- Süßkartoffeln und Gemüse^I, Reismilch, Curry

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

Desserts

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

** kurzfristige Änderungen möglich*

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

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

VORSPEISEN STARTERS

- 1 Riesengarnelen und Süßkartoffelbrownie 17,50 €
Pinienkerne, Parmesan, Paprikarelish, Rucola
King prawns and sweet potato brownie
Pine nuts, parmesan cheese, paprikarelish, arugula
- 2 Gemüse und Pilztatar 17,50 €
Paprikacreme, Kräuter, Rauch, Blumenkohl, Karotte,
Perlzwiebel, gepickelt, Quinoa, Proscocianocrunch
Vegetable and mushroom tartar
Paprika cream, herbs, smoke, cauliflower, carrot, pearl onion,
pickled, quinoa, prosciano crunch
- 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 €
geröstete Haselnuss, Röstbrot, Frischkäse, Apfel,
Melone, Wasabi
Salmon fillet, stained and rice crispy
Roasted hazelnut, roasted bread, cream cheese, apple, melon, wasabi

SUPPEN SOUPS

- 5 Süßkartoffel und Gemüse 9,50 €
Sauerrahm, Kartoffelchips
Sweet potato and vegetable
Sour cream, potato chips
- 6 Ofengeröstete Paprika und Gemüse 9,50 €
Popcorn, BBQ
Oven roasted Paprika and vegetable
Popcorn, BBQ
- 7 Kohlrabi und Kokos 9,50 €
Linsen, Curry
Kohlrabi and coconut
Lentil, curry

SALATE SALADS

- 8 Lachsfilet und Gemüse Pilz Tatar 38,50 €
Pflücksalat, weißer Balsamessig, Paprikacreme, Rauch
Salmon fillet and vegetable mushroom tartar
Picked salad, white balsamic vinegar, paprika cream, smoke
- 9 Maishähnchenbrust und Chorizo 38,50 €
Ziegenfrischkäse, Pflücksalat, weißer Balsamessig,
gepickeltes Gemüse, Pinienkerne, Jus
Corn Chicken breast and chorizo
Goat cream cheese, picked salad, white balsamic vinegar,
pickled vegetable, pine nuts, gravy

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

- 10 Pastarolle und Heumilchkäse 31,50 €
Cheddar, Frischkäse, Gemüse, Holunderbeeren Chutney
Pasta roll and hay milk cheese
Cheddar, cream cheese, vegetable, elderflower chutney
- 11 Fregula Sarda Risotto
und Uhmami Blue Cheese 31,50 €
Reismilch, geschmorte Kirschtomaten, Pinienkerne,
Rucola
Fregula Sarda Risotto and Uhmami blue cheese
Rice milk, braised cherry tomatoes, pine nuts, arugula
- 12 Walnuss und Pilzbraten 31,50 €
Kartoffelstrudel, Dattel, gegrillte Kaktusfeige,
Röstgemüsejus
Walnut and Mushroom roast
Potato strudel, date, grilled prickly pear, roasted vegetable gravy
- 13 Schweinefilet und Gewürzpeffermantel 38,50 €
Kohlrabipappardelle, Apfel, Karotte, Szechuanpfeffer,
Süßkartoffel Käse Soufflé, Jus
Pork tenderloin and spice pepper coat
Kohlrabipappardelle, apple, carrot, szechuan pepper,
sweet potato cheese soufflé, gravy
- 14 Lammhüfte, orientalisches Gewürz
und eingelegte Paprika 43,50 €
Kibbeh, Erdnuss, Joghurt, Jus
Lamb hip, oriental seasoned and pickled paprika
Kibbeh, peanut, yogurt, gravy
- 15 Rinderfiletstreifen und Pflaumen 43,50 €
Lauch, Risotto, Röstzwiebel, Jus
Beef tenderloin stripes and plum
Leek, risotto, roasted onion, gravy

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 16 | Rinderschauelstück, geräuchert und BBQ
Chimichurri, geschmorte Tomaten, Maiskrapfen
<i>Shoulder of beef, smoked and BBQ</i>
<i>Chimichurri, braised tomato, corn fritter</i> | 43,50 € |
| 17 | Maishähnchenbrust, gefüllt und Chorizo
Ziegenfrischkäse, Polenta, Tomate, warmer Feldsalat,
Pinienkerne, Jus
<i>Corn Chicken breast, filled and chorizo</i>
<i>Goat cream cheese, polenta, tomato, warm picked Salad,</i>
<i>pine nuts, gravy</i> | 38,50 € |
| 18 | Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter
Blumenkohl, Bohne, Petersilie, Karotte,
Süßkartoffelgratin, Jus
<i>Beef tenderloin and shallot port wine butter</i>
<i>Cauliflower, bean, parsley, carrot, sweet potato gratin, gravy</i> | 49,50 € |
| 19 | Thunfischfilet und Sesamkruste
Mumbai Currycreme, Gurkensalat, Sake, Kombucha,
Basmatireiscreme, Miso, Wan Tan, Gurkenglace
<i>Tuna fillet and sesame crust</i>
<i>Mumbai curry cream, cucumber salad, sake, basmati rice cream,</i>
<i>kombucha, miso, wan tan, cucumber glaze</i> | 43,50 € |
| 20 | Riesengarnelen und Spaghettini
Paprika Limetten Pesto, Zucchini, Sepiacrunch,
Parmesan
<i>King prawns and spaghettini</i>
<i>Paprika lime pesto, zucchini, sepiacrunch, parmesan cheese</i> | 43,00 € |
| 21 | Lachsfilet und Chili Erdnuss Lack
Frühlingsrolle, Spitzkohl, Mangochutney,
schwarzer Reis, Kokos, Kaffirlimette
<i>Salmon fillet and chili peanut lack</i>
<i>Springroll, pointed cabbage, mango chutney, black rice, coconut,</i>
<i>kaffir lime</i> | 43,50 € |

DESSERTS
DESSERTS

- 22 Cheesecake und Ricotta 13,50 €
Buttercrumble, geeiste Melone, Basilikum,
weiße Schokoladencreme, Limette
Cheesecake and Ricotta
Butter crumble, iced melon, basil, white chocolate cream, lime
- 23 Crème brûlée und Litchi 13,50 €
Mango, Kokoscrumble, Sesameiscreme
Crème brûlée and Litchi
Mango, coconut crumble, sesame ice cream
- 24 Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose 13,50 €
Toffeeiscreme, Himbeere, Haferflockenknusper
Chocolate cake, vegan and apricot
Toffee ice cream, raspberry, oat flake crunch
- 25 Deutscher Bio Käse 14,00 €
und Holunderbeerenchutney
Steinofenbaguette
German organic cheese and elderflower 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. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

OFFENE WEINE ALKOHOLFREI
WEISS 0,2 l

Frankreich / Occitanie - trocken

Le Petit Béret Sauvignon Blanc - Bio

11,80 €

Le Petit Béret

frische Noten von Grapefruit, Blutorange und Zitrone im Bouquet, am Gaumen verführt die typische Sauvignon-Blanc-Aromatik, zeigt neben Leichtigkeit und Frische auch Struktur und Länge
fresh notes of grapefruit, blood orange and lemon in the bouquet, the typical Sauvignon Blanc aroma seduces on the palate, shows lightness and freshness as well as structure and length

OFFENE WEINE
WEISS 0,1 l

Rheinessen 2015er - lieblich

Hasensprung Huxelrebe Beerenauslese

14,60 €

Weingut Meiser

Duft nach Honigmelone, angenehme Frische und Fruchtsüße. Ein besonderer Tropfen!

Scent of honeydew melon, pleasant freshness and fruity sweetness. A special drop!

OFFENE WEINE
WEISS 0,2 l

Sachsen - trocken

Elbkilometer 454 - Cuvée weiß

13,10 €

Weingut Schloss Proschwitz

Ein Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau, Elbling und Goldriesling. Ein bunter Strauß an herrlichen Aromen wie Lindenblüten, weißer Honig und Margeriten, begleitet von animierender Leichtigkeit und Saftigkeit

A blend of Riesling, Müller-Thurgau, Elbling and gold riesling. A colorful bouquet of wonderful aromas such as linden blossom, white honey and daisies, accompanied by animating lightness and juiciness

Saale-Unstrut 2022er - trocken

Grüner Silvaner

13,10 €

Weingut Bernhard Pawis

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

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

Saale-Unstrut 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

Light yellow bouquet of elder flower, balanced between lemon and passion fruit flavour

Saale-Unstrut 2022er - trocken

Riesling Muschelkalk

13,10 €

Weingut Pawis

hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender, mineralischer Säure und dezentem Restzucker

Light yellow colour with greenish reflexes, flavour of mint and citrus aromas, good balance between refreshing mineral acidity and unobtrusive residual sugar

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

Saale-Unstrut 2022er - trocken	
Freyburger Herrenberg Bacchus Q.b.A.	10,50 €
Weingut Deckert feines Bouquet, lebhaft, fruchtig <i>Fine bouquet, lively, fruity</i>	
Saale-Unstrut 2022er - 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 2022er - trocken	
Edition Kalkstein	13,10 €
Grauburgunder Kabinett Weingut Deckert duftendes Bouquet nach reifen gelben Früchten, tolle Mineralik mit langem Schmelz <i>Fragrant bouquet of ripe yellow fruit, great minerality with a long melting</i>	
Saale-Unstrut 2022er - trocken	
Freyburger Herrenberg	10,20 €
Weißburgunder Kabinett Weingut Deckert Deutscher Prädikatswein zartes Hellgelb im Glas, wunderschöner Duft nach Honig, leichte Mangonote mit zartem Schmelz und angenehmer Säure, feingliedriger Charakter mit edlem Ausdruck <i>Delicate pale yellow in the glass, beautiful scent of honey, light mango note with delicate enamel and pleasant acidity, elegant character with noble expression</i>	
Nahe 2022er - trocken	
Adelseck Riesling Q.b.A.	9,20 €
Weingut Carl Adelseck feines Pfirsich Bouquet, frisch, spritzig <i>Fine peach bouquet, fresh, fizzy</i>	
Mosel 2022er - 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>	
Franken - trocken	
Second Flight - Sneak Preview	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>	

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 2022er - trocken	
Sauvignon Blanc - Qualitätswein	10,50 €
Weingut Stachel	
frisch und lebendig, Aromen grüner Stachelbeere, füllig und klar mit einer mineralischen Note	
<i>Fresh and lively aromas of green gooseberry, full and clear with a mineral note</i>	
Pfalz 2021er - trocken	
Pfaffmann "Scheurebe" - Qualitätswein	10,80 €
Weingut Tina Pfaffmann	
Aromatisch und mild, nicht zu aufdringlich, elegante Säure, geschmeidig, zurückhaltend und fein akzentuiert	
<i>Aromatic and mild, not too intrusive, elegant acid, supple, restrained and finely accentuated</i>	
Rheinhessen 2022er - lieblich	
Bacchus Spätlese	10,50 €
Weingut Meiser	
feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönem Spiel von Frucht, Süße und Säure etwas Cassis und Aprikose im Geschmack	
<i>Fine fragrance of honey melon, pear and passion fruit balanced with a play of fruit, sweet and acidity a bit of cassis and apricot in taste</i>	
Österreich 2022er - trocken	
Grüner Veltliner	10,50 €
Weingut Veit	
überzeugende Frische nach fruchtigen Äpfeln, würzig	
<i>Convincing freshness to fruity apples, spicy</i>	
Frankreich / Gascogne 2022er - 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 2022er - 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 2022er - trocken	
Chardonnay Alto Adige D.O.C.	13,00 €
Schreckbichl	
delikater Duft nach exotischen Früchten, schöne Balance	
<i>Delicate aroma of exotic fruits, pleasant balance</i>	

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

OFFENE WEINE

ROSÉ 0,2 l

Sachsen - trocken

Elbkilometer 454 - Cuvée Rosé

13,10 €

Weingut Schloss Proschwitz

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

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

Saale-Unstrut 2022er - fruchtig

Freyburger Portugieser Rosé Qualitätswein

11,30 €

Weinhaus Deckert

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

Saale-Unstrut 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 2022er - trocken

Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A. Qualitätswein

11,80 €

Winzervereinigung Freyburg

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

Nahe 2022er - halbtrocken

Adelseck Spätburgunder Qualitätswein

9,10 €

Weingut Adelseck

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

Rheinhessen 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 Halbstück 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 Merlot delle Venezia-Giulia IGT Gino Brisotto typisch, klar strukturiert, weich <i>Typical, clearly structured, soft</i>	9,10 €
Italien / Toskana 2022er - trocken Chianti Classico D.O.C.G. Gallo Nero 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 Col di Sasso IGT 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 2022er - trocken Bardolino Classico D.O.C. Villa Borghetti leicht, gefällig, Beeren-Aroma, fruchtig <i>Light, pleasant, berry aroma, fruity</i>	9,70 €
Italien / Ampulien 2021er - trocken Tacco Barocco Primitivo Salento IGP 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 2022er - trocken Rioja Tempranillo Bodegas Primicia saftig, attraktive Fruchtigkeit, geschmeidig, 5 Monate im Barrique ausgebaut <i>Juicy, attractive fruitiness, smooth, 5 months enlarged in the barrique</i>	9,10 €
Südafrika 2020er - trocken Melck's Red 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 Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - coffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

Argentinien / Mendoza 2021er - trocken
Portillo 11,80 €
Cabernet Sauvignon
 Bodegas El Portillo
 dunkle Früchte, kräftiger Charakter von zart-
 schmelzender Schokolade und Eukalyptus
*Dark fruits, strong character with soft melting
 chocolate and eucalyptus*

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

WEINSCHORLE

Weißweinschorle	0,2 l	6,60 €
Roséweinschorle	0,2 l	6,60 €
Rotweinschorle	0,2 l	6,60 €

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

Geldermann Rosé trocken	0,75 l Fl.	74,50 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante extra dry	0,75 l Fl.	55,00 €
Schloss Wackerbarth Cuveé Tradition Brut	0,75 l Fl.	66,00 €
Rotkäppchen trocken	0,75 l Fl.	39,00 €
Rotkäppchen halbtrocken	0,75 l Fl.	39,00 €
Rotkäppchen Riesling trocken	0,75 l Fl.	51,00 €
Rotkäppchen alkoholfrei	0,75 l Fl.	39,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l Fl.	147,00 €
Veuve Clicquot Brut	0,75 l Fl.	157,00 €

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:
 1 - mit Konservierungsstoffe; 2 - mit Farbstoffe; 3 - mit Antioxiationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle); 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - 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

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

LONGDRINKS

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

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

Vodka - Cola Absolut Vodka, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,80 €
Vodka - Lemon Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	9,10 €
Vodka - Tonic Absolut Vodka, Schweppes Tonic ^{1,3,10}	0,2 l	9,10 €
Cuba Libre Havana Club 3 J., Limette, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	9,90 €
Whisky - Cola ^{2,11} Jim Beam, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,80 €
Whisky - Cola ^{2,11} Johnnie Walker Red Label ² , Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,90 €
Whisky - Cola ^{2,11} Jack Daniels, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	9,50 €

KLASSIKER

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft <i>Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>		10,40 €
Manhattan Canadian Club, Martini Extra Dry, Angostura <i>Canadian Club, Martini Extra Dry, Angostura</i>		11,50 €
Vesper Gin, Vodka, Lillet Blanc ^L <i>Gin, Vodka, Lillet Blanc</i>		9,10 €
Whiskey Sour Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup ² <i>Jim Beam, lemon juice, sugar syrup ²</i>		9,10 €
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i>		9,10 €
Boulevardier Whisky, Campari, Martini Rosso <i>Whiskey, Campari, Martini Rosso</i>		9,10 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

FANCY DRINKS

White Russian Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne <i>Absolut Vodka, Kahlúa, cream</i>	9,50 €
Espresso Martini Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup ² <i>Absolut Vodka, Kahlua, espresso, sugar syrup²</i>	9,50 €
Blue Hawaii weißer Rum, Vodka, Ananassaft, Blue Curaçao, Lime Juice, Zitronensaft, Zuckersirup ² <i>White Rum, Vodka, Pineapple Juice, Blue Curaçao, Lime Juice, Lemon Juice, Simple Syrup²</i>	12,80 €
Caipirinha Limette, Rohrzucker, Janeiro Cachaca <i>Lime, cane sugar, Janeiro Cachaca</i>	11,20 €
Piña Colada Weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup ² <i>White rum, pineapple juice, whipped cream, coconut syrup²</i>	11,70 €
Mojito Limette, Rohrzucker, weißer Rum, frische Minze <i>Lime, cane sugar, white rum, fresh mint</i>	11,70 €
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger B. <i>Vodka, lemon juice, Ginger B.</i>	11,20 €
Mai Tai Weißer und brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup ² , Orangensaft, Lime Juice, Zitronensaft <i>White and brown rum, Triple Sec, almond syrup², Orange juice, lime juice, lemon juice</i>	12,90 €
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Zitronensaft, Orangensaft <i>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, lemon juice</i>	11,70 €
Himbeer Ingwer Fizz Gin, Zitronensaft, Himbeersirup ² , frische Himbeeren, Soda <i>Gin, lemon juice, raspberry syrup², raspberries, soda</i>	11,70 €
Touchdown Vodka, Apricot Brandy, Grenadine ² , Ananassaft, Maracujasaft, Lime Juice <i>Vodka, Apricot Brandy, grenadine², pineapple juice, passion fruit juice, lime juice</i>	11,50 €
Mango Margarita Tequila Reposado, Lime Juice, Mangosaft, Cointreau <i>Tequila Reposado, Lime Juice, Mango Juice, Cointreau</i>	12,40 €

Hinweise zur Allergenaussweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Obelix Johannisbeersaft, Bananensaft, Milch, Vanillesirup ² , Kokossirup ² <i>Red currant juice, banana juice, milk, vanilla 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 €
Leipziger Kräuter Wilhelm	2 cl	3,70 €
Echter Leipziger Allasch der unverwechselbare Kümmellikör, die Leipziger Spezialität!	2 cl	3,70 €

Rum

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

Tequila

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

Aquavit

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

Korn

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

Vodka

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

Gin

Gordon's London Dry Gin	2 cl	3,30 €
Hendrick's Gin	2 cl	7,00 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,70 €
Tanqueray No. 10	2 cl	4,60 €
Gin Mare	2 cl	5,50 €
Long Horn - Leipziger Gin	2 cl	3,90 €
Monkey 47	2 cl	5,80 €
Nordes Atlantic Galician Gin	2 cl	5,80 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

VORSPEISEN

1	Riesengarnelen Süßkartoffelbrownie Parmesan Paprikarelish	B A,C,G G,1 L
3	Rinderfilet Tataki Shii Take Edamame Sesam Bao Bun	F,K A,F F K A

2	Blumenkohl	L,J
4	Lachsfilet, geröstete Haselnuss Röstbrot Frischkäse Apfel Melone Wasabi	D,H A,G G A,F,3,12

SUPPEN

5	Kürbis und Süßkartoffel	I
7	Kohlrabi und Kokos	I

6	Ofengerösteter Paprika	I
---	------------------------	---

SALAT

8	Lachsfilet Balsamessig	D L
---	---------------------------	--------

9	Maishähnchenbrust Weißer Balsamessig Gepickelte Gemüse Jus	G,1 L L,J A,G,I,L
---	---	----------------------------

HAUPTGERICHTE

10	Pastarolle Gemüse Parmesan Holunderbeerenchutney	A,C,G G,I G,1 L
----	---	--------------------------

11	Fregula Sarda	A
----	---------------	---

12	Walnuss Pilzbraten Röstgemüsejus Kartoffelstrudel	C,H I,L L
----	---	-----------------

13	Gewürzpeffermantel Süßkartoffelkäsesoufflé Jus	H,K A,C,G A,G,I,L
----	--	-------------------------

14	Lammhüfte Paprika Kibbeh Joghurt	I L,J A,E G
----	---	----------------------

15	Risotto Röstzwiebel Jus	G,I,L,1 A 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	Chimichurri Maiskrapfen	L A	17	Maishähnchen Polenta Feldsalat Jus	G G,L,1,3 I,G A,G,I,L
18	Portweinbutter Karotte Bohne Blumenkohl Süßkartoffelgratin Jus	G,L G,I G,I G,I C,G,1 A,G,I,L	19	Thunfischfilet Mumbai Curry Creme Gurkensalat Basmatireiscreme Wan Tan	A,D,F,K I Sake F A
20	Riesengarnelen Parmesan Spaghettini Sepiacrunch Paprika Limetten Pesto	B G,1 A,C,I A,N C,G,1	21	Lachsfilet Erdnuss Chili Lack schwarzer Reis Frühlingsrolle, Spitzkohl Mangochutney	D A,F I A,G,K L
DESSERTS					
22	Cheesecake Weiße Schokoladencreme	A,G,C C,G,F	23	Creme brulee Kokoscrumble Sesameis	C,G A,G G,K
24	Schokokuchen Haferflockenkusper Toffeereiscreme	A,H,F, 11 A F	25	Käse Holunderbeerechutney Steinofenbaguette	G L A

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!

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)