



PANORAMA TOWER

RESTAURANT BAR LOUNGE

FOOD AND BEVERAGE - SPEISEN UND GETRÄNKE

HERZLICH WILLKOMMEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jeden Sonntag von 10 - 14 Uhr
Brunch above the sky
im Restaurant "Tokio", "Kapstadt" , "New York"
für 38,00 Euro pro Person

10. November

Magic Monday: Vertigo – Turm der Täuschung

Drei preisgekrönte Magier und ein Drei-Gänge-Menü.
Die Gastgeber der Leipziger Kult-Zaubershow "Magic Monday"
besteigen den Panorama-Tower hoch über der Stadt,
um Ihnen erlesene Illusionen zu servieren
für 89,00 Euro pro Person

11. November

Martinsmenü

Zu Ehren St. Martins:
Herbstliches Vier-Gänge-Menü von der Gans
für 54,00 Euro pro Person

24. November

Musical Night meets Dinner

Lassen Sie sich von der Magie des Musicals verzaubern und
erleben Sie die größten Momente der Musicalgeschichte hautnah.
Ummalt von einem raffinierten Drei-Gänge-Menü können Sie
dem Alltag entfliehen und Ihre Seele ganz der Musik hingeben
für 89,00 Euro pro Person

08. Dezember

Wunder ganz nah

Ein WUNDERvoller Abend mit einem Drei-Gänge-Menü und
Zauberkunst Hier vereinen sich die Wunder der Kochkunst des
Panorama Tower – Plate of Art mit den Wundern der Magie
von Zauberkünstler Markus Teubert. Sie erfahren, wie man beim
Kartenspielen viel Geld gewinnen kann (Ah!), Ihre Gedanken
werden gelesen (Oh!) und am Schluss sind Sie ein kleines
bisschen glücklicher (Ah! Oh!). Kommen, schlemmen und staunen
Sie für 64,00 Euro pro Person

15. Dezember

Magic Monday: Vertigo – Turm der Täuschung

Drei preisgekrönte Magier und ein Drei-Gänge-Menü.
Die Gastgeber der Leipziger Kult-Zaubershow "Magic Monday"
besteigen den Panorama-Tower hoch über der Stadt,
um Ihnen erlesene Illusionen zu servieren
für 89,00 Euro pro Person

25. und 26. Dezember

Festtagsbrunch

Am 25. und 26. Dezember verwöhnen wir Sie mit unserem
auserlesenen Brunch-Angebot und zusätzlichen Köstlichkeiten
passend zum Weihnachtsfest für 38,00 Euro pro Person

01. Januar

Neujahr

Begrüßen Sie den ersten Tag des Jahres bei erlesenen
Köstlichkeiten und dem Ausblick aus 120 Metern Höhe ab 10 Uhr.

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

APERITIF

Geldermann Rosé trocken	0,1 l	10,80 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante extra dry	0,1 l	8,30 €
Rotkäppchen Sekt halbtrocken, trocken	0,1 l	6,00 €
Toschi Fragoli mit Prosecco	0,1 l	9,60 €
Aperol ² 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	9,60 €
Capriva Spritz	0,2 l	8,70 €
Martini Rosso	5 cl	6,00 €
Martini Bianco	5 cl	6,00 €
Martini Extra Dry	5 cl	6,00 €
Sandeman Sherry Dry Seco ^L	5 cl	5,50 €
Sandeman Sherry Medium Dry ^L	5 cl	5,50 €
Sandeman Tawny Port ^L	5 cl	5,50 €
Campari ² pur	4 cl	5,50 €
Campari ² Orangensaft	0,2 l	8,30 €
Campari ² Soda	0,2 l	7,20 €
Campari ² Maracuja	0,2 l	8,30 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Crodino	0,1 l	6,70 €
Rotkäppchen Sekt alkoholfrei	0,1 l	6,10 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

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

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

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

VORSPEISEN STARTERS

- 1 Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee 15,50 €
Kürbiscarpaccio, Zucchini Tatar, geröstete Pekannuss
King prawns and apple chili jelly
Pumpkin carpaccio, mango zucchini tartare, roasted pecan nut
- 2 Quinoasalat und geröstete Nüsse 15,50 €
Trauben, Ras el Hanout, Petersilienwurzel Sojacreme,
Ringelbete, Rosenkohl, Senfkaviar, geröstetes
Selleriedressing
Quinoa salad and roasted nuts
Grapes, Ras el Hanout, parsley root soy cream, beetroot,
Brussels sprouts, mustard caviar, roasted celery dressing
- 3 Wachtelbrust und Karottenparfait 15,50 €
Kümmelkrokant, Brotchip, rote Zwiebel, Rotkohl,
Joghurt, Brotcrumble, Jus
Quail breast and carrot parfait
Caraway brittle, bread chip, red onion, red cabbage, yoghurt
Bread crumble, gravy
- 4 Ziegenkäsemousse und -taler 15,50 €
Quittenpüree, Holunderchutney, Früchtebrot
Goat cheese mousse and thaler
Quince puree, elder chutney, fruit bread
- 5 Lachscarpaccio, geflammt und Teriyaki 15,50 €
Erbsenpüree, Wasabi, Gurkensalat, Chili, Ingwer,
Mangochutney
Flamed salmon carpaccio and teriyaki
Mashed peas, wasabi, cucumber salad, chili, ginger, mango chutney

SUPPEN SOUPS

- 6 Kürbis und Mango 8,50 €
Kokos, Curry, Zitronengras
Pumpkin and mango
Coconut, curry, lemongrass
- 7 Sellerie und Erdnuss 8,50 €
Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Celery and peanut
Ginger, lime leaf, roasted chickpeas
- 8 Süßkartoffel und Geflügel 8,50 €
Portwein, Crème fraiche, Pulled Duck
Sweet potato and poultry
Port wine, crème fraiche, pulled duck

**SALATE
SALADS**

9 Thunfischfilet und Zucchini Tatar 29,50 €
Pflücksalat, Kürbis, Apfel Chili Gelee, weißer Balsamessig, Quinoa Popcorn
Tuna fillet and mango zucchini tatar
Picked salad, pumpkin, apple chili jelly, white balsamic vinegar, quinoa popcorn

10 Gebratene Entenbrust und Pflaumen Zwiebel Chutney 28,50 €
Pflücksalat, Ringelbete, rote Zwiebel, geröstetes Selleriedressing, Jus
Roasted duck breast and plums onion chutney
Picked salad, beetroot, red onion, roasted celery dressing, gravy

**HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES**

11 Pastarolle und Steinpilz 27,50 €
Friskkäse, Haferflocken, Wintergemüse, Pilzfond, Parmesan
Pasta rolls and porcini mushroom
Cream cheese, oatmeal, winterseason vegetables, mushroom stock parmesan

12 Spaghettini und Avocado Grünkohl Pesto 25,00 €
Prosociano, confierte Kirschtomaten, Gemüsepappardelle
Spaghettini and avocado kale pesto
Prosociano, confit cherry tomatoes, vegetable pappardelle

13 Jackfrucht und Tortilla 29,50 €
Gemüse, Orange, Jalapenos, BBQ, Süßkartoffel Pommes frites, Gemüsecreme
Jackfruit and tortilla
Vegetables, orange, jalapenos, BBQ, root salad, herbs sweet potato fries, vegetable cream

14 Schweinefilet und Ofengeröstete Gemüse 29,50 €
Granatapfel, Honig, Steckrübenpüree, Hagebutte, Jus
Pork tenderloin and oven roasted vegetables
Pomegranate, honey, turnip puree, rose hip, gravy

15 Wildschweinkeule, gezupft und Aprikose 35,00 €
BBQ, Chinakohl Kimchi, Orangenchutney, Naanbrot, Jus
Pulled wild boar leg and apricot
BBQ, Chinese cabbage kimchi, orange chutney, naan bread, gravy

16 Rinderfiletstreifen und Shii Take 35,50 €
Teriyaki, Lauch, Risotto, Sesam, Jus
Beef tenderloin and Shii Take
Teriyaki, leek, risotto, sesame, gravy

17 Entenbrust, sous vide und Wurzelgemüse 33,00 €
Knollen, Kartoffel Mandel Krokette, Jus
Sous vide Duck breast and root vegetables
Tubers, potato and almond croquettes, gravy

- 18** Hirschkeule und Glühwein 35,50 €
 Balsamessig, Kürbispappardelle, Apfel, Honig,
 Stängelbrokkoli, Pflaumen Zwiebel Chutney,
 Semmelgnocchi, Jus
Venison leg and mulled wine
Balsamic vinegar, pumpkin pappardelle, apple, honey, stalk broccoli
Plum onion chutney, bread gnocchi, gravy
- 19** Wildschweinfilet und Bacon 35,00 €
 Rosenkohl, Kirschen, Amaretto, Kartoffel Kürbis Creme,
 Jus
Wild boar fillet and bacon
Brussels sprouts, cherries, amaretto, potato pumpkin cream, gravy
- 20** Perlhuhnbrust und scharfes Quittenpüree 33,00 €
 Kichererbsen, Orange, Rosinen, Rahm, Chakalaka,
 Zucchini, Reissessig, Karamell, Jus
Guinea fowl breast and spicy quince puree
Chickpeas, orange, raisins, cream, chakalaka, zucchini, Rice vinegar
Caramel, gravy
- 21** Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste 39,50 €
 Kürbispüree, Stängelbrokkoli, Süßkartoffelgnocchi,
 Ahorn Salbei Butter, Jus
Beef tenderloin and walnut pecorino crust
Pumpkin puree, stalk broccoli, sweet potato gnocchi
Maple sage butter, gravy
- 22** Steinbeißerfilet und Kürbis Kartoffelgulasch 34,50 €
 Paprikacreme, Schmand
Loach fillet and pumpkin potato goulash
Paprika cream, sour cream
- 23** Thunfischfilet und Sesamkruste 35,50 €
 Schwarze Linsen, Gemüse, Kokos, roter Curry,
 Cashew Nüsse
Tuna fillet and sesame crust
Black lentils, vegetables, coconut, red curry, cashew nuts
- 24** Riesengarnelen und Spaghettini 34,00 €
 Sardellencreme, getrocknete Tomaten, Kräuter, Rahm,
 Birnen, Rucola, gebackene Kapernbeeren
King prawns and spaghettini
Anchovy cream, dried tomatoes, herbs, cream, pears, rucola
Baked caper berries
- 25** Lachsfilet und Grapefruit Gin Lack 35,50 €
 Ofengröstete Gemüse, Topinamburpüree,
 Lorbeer Vanille Öl
Salmon fillet and grapefruit gin laquer
Oven roasted vegetables, Jerusalem artichoke puree
Laurel vanilla oil

DESSERTS
DESSERTS

- 26 Kürbismousse und Kürbiskernparfait 10,50 €
Orangen, Grand Manier, Kürbiskernkrokant
Pumpkin mousse and pumpkin seed parfait
Orange, Grand Manier, pumpkin seed brittle
- 27 Crème brûlée und Amaretto 10,50 €
Mandelkrokant, Mandelmilcheis, Pflaume
Crème brûlée und Amaretto
Almond brittle, almond milk ice cream, plum
- 28 Nutellabrownie und Passionsfruchtsorbet 10,50 €
Nougatmousse, Haselnusshippe
Nutella brownie and passion fruit sorbet
Nougat mousse, hazelnut hip
- 29 Avocado und Bananen Schokoladen Creme 10,50 €
Toffeeiscreme, Granatapfel, Popcorn, Lebkuchen
Avocado and banana chocolate cream
Toffee ice cream, pomegranate, popcorn, gingerbread
- 30 Deutscher Bio Käse 12,00 €
und Pflaumen Zwiebel Chutney
Steinofenbaguette
German organic cheese and plums onion chutney
Stone oven bakedbaguette

DARBOVEN COFFEE SPECIALITIES

Tasse Kaffee ¹¹	3,10 €
Pott Kaffee ¹¹	4,40 €
Kännchen Kaffee ¹¹	5,50 €
Milchkaffee ¹¹	4,80 €
Espresso einfach ¹¹	3,10 €
Espresso doppelt ¹¹	4,50 €
Espresso Macchiato ¹¹	3,60 €
Cappuccino ¹¹	3,90 €
Latte Macchiato ¹¹	4,80 €

Trinken Sie Ihren Kaffee doch mal anders:

Aromen: Karamell ² , Haselnuss ² , Zimt ² , Vanille ² , Mandel ² ,	0,70 €
Latte Macchiato mit Baileys ^{2,4,11}	5,90 €
Cappuccino mit Baileys ^{2,4,11}	5,80 €
Irish Coffee (mit Irish Whisky) ¹¹	5,90 €
Pharisäer (mit Rum) ¹¹	5,90 €
Pott Malzkaffee	3,60 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	3,10 €

KAKAO & MILCH

Heiße Schokolade	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,20 €
Heiße Schokolade mit Amaretto ² , Baileys ² oder Rum	5,90 €
Heiße Milch	2,70 €
Heiße Milch mit Blütenhonig	3,70 €
Heiße Zitrone (aus dem Saft einer frisch gepressten Zitrone)	3,00 €
Eisschokolade	5,50 €
Eiskaffee ¹¹	5,50 €

TEE & SPEZIALITÄTEN

Glas Tee	3,60 €
----------	--------

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 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

FRUCHTSÄFTE

Premiumsäfte von Granini	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,30 €

Wählen Sie Ihren Saft:
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft,
Bananennektar, Kirschnektar,
Johannisbeersaft, Erdbeernektar,
Mangonektar, Tomatensaft,
Cranberrysaft, Rhabarbernektar,
Maracujasaft

Jeder Saft auch als Schorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,50 €

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.	4,50 €
naturtrübe Zitronenlimo	0,33 l Fl.	4,50 €
naturtrübe Zitronenlimo & Ingwer	0,33 l Fl.	4,50 €
naturtrübe Rhabarberlimo	0,33 l Fl.	4,50 €
naturtrübe Maracuja & Orangen Schorle	0,33 l Fl.	4,50 €
naturtrübe Kirsch & Granatapfel Schorle	0,33 l Fl.	4,50 €
naturtrübe Apfel Schorle	0,33 l Fl.	4,50 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters "La Culinaria"	0,25 l Fl.	3,40 €
	0,75 l Fl.	7,30 €
Selters "La Culinaria" naturell	0,25 l Fl.	3,40 €
	0,75 l Fl.	7,30 €
San Pellegrino - medium	0,25 l Fl.	3,70 €
	0,75 l Fl.	7,60 €
Evian - still	0,5 l Fl.	5,60 €
Pepsi ^{2,11}	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
Pepsi light ^{2,4,6,11}	0,2 l Fl.	3,90 €
Mirinda ^{1,2,3}	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
7up ¹	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
Spezi ^{2,11}	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
Schweppes Tonic Water ^{1,3,10}	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
Schweppes Ginger Beer	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,50 €
Schweppes dry Tonic	0,2 l Fl.	4,40 €
Thomas Henry Tonic	0,2 l Fl.	6,10 €
Red Bull ¹¹	0,25 l	6,10 €
Bundaberg Ginger Brew	0,33 l	5,90 €
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.	67,70 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. Spumante extra dry	0,75 l Fl.	50,60 €
Schloss Wackerbarth Cuveé Tradition Brut	0,75 l Fl.	60,40 €
Rotkäppchen trocken	0,75 l Fl.	36,20 €
Rotkäppchen halbtrocken	0,75 l Fl.	36,20 €
Rotkäppchen Riesling trocken	0,75 l Fl.	47,30 €
Rotkäppchen alkoholfrei	0,75 l Fl.	36,20 €
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l Fl.	134,00 €
Veuve Clicquet Brut	0,75 l Fl.	143,00 €

OFFENE WEINE WEISS 0,2 l

Sachsen 2020er - trocken Prinz zur Lippe - Pinot Blanc Qualitätswein Weinhaus Prinz zur Lippe Ein Fruchtkorb mit reifem gelben Apfel, Aprikose und etwas Quitte, tolle Mineralität <i>A fruit basket with ripe yellow apple Apricot and some quince great minerality</i>		11,90 €
Saale-Unstrut 2020er - trocken Müller Thurgau - Gutsabfüllung Deutscher Qualitätswein Weinhaus Pawis hellgelb, intensives Bouquet an Holunderblüten erinnernd, sehr harmonisch mit Zitrusaromen und Passionsfrucht im Geschmacksbild, jugendliche, moderne Frische <i>Light yellow, intensive bouquet remember on elderflower, Greatly harmonious with lemon flavour and passions fruit Juvenile, modern fresh</i>		11,90 €
Saale-Unstrut 2020er - trocken Riesling Muschelkalk Weingut Pawis hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender, mineralischer Säure und dezentem Restzucker <i>Light yellow color with greenish reflexes, flavour of mint and citrus aromas, good balance between refreshing Mineral acidity and unobtrusive residual sugar</i>		11,90 €
Saale-Unstrut 2019er - trocken Freyburger Herrenberg Bacchus Q.b.A. Weingut Deckert feines Bouquet, lebhaft, fruchtig <i>Fine bouquet, lively, fruity</i>		9,60 €

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

- Saale-Unstrut 2020er - 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
Radiant light yellow, in the nose aromas of fresh pears, quince and pineapple, juicy fruit on the palate with nice acidity
- 2020er - trocken
Edition Kalkstein 11,90 €
Grauburgunder Kabinett
 Weingut Deckert
 duftendes Bouquet nach reifen gelben Früchten, tolle Mineralik mit langem Schmelz
Fragrant bouquet of ripe yellow fruit, great minerality with a long melting
- Saale-Unstrut 2020er - trocken
Freyburger Herrenberg 9,30 €
Weißburgunder Kabinett
 Weingut Deckert
 Deutscher Prädikatswein
 zartes Hellgelb im Glas, wunderschöner Duft nach Honig, leichte Mangonote mit zartem Schmelz und angenehmer Säure, feinglieriger Charakter mit edlem Ausdruck
Delicate pale yellow in the glass, beautiful scent of honey, light mango note with delicate enamel and pleasant acidity, elegant character with noble expression
- Nahe 2019er - trocken
Adelseck Riesling Q.b.A. 8,40 €
 Weingut Carl Adelseck
 feines Pfirsich Bouquet, frisch, spritzig
Fine peach bouquet, fresh, fizzy
- Nahe 2019er - lieblich
Adelseck Scheurebe Spätlese 8,70 €
 Weingut Carl Adelseck
 Exotische Fruchtnuancen im Duft, elegante Fruchtsüße
Exotic fruit nuances in the fragrance, elegant fruit sweetness
- Baden 2019er - trocken
Zimmerlin Weißer Burgunder Q.b.A. 10,00 €
 Weingut Zimmerlin
 Bouquet nach weißem Pfirsich, sehr fein, schmelzig und charmant
Bouquet of white peach, very delicate and charming
- Mosel 2019er - halbtrocken
Leiwener Klostersgarten Riesling Quant 9,60 €
 Weingut Carl Loewen
 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 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	
Sauvignon Blanc - Qualitätswein	9,60 €
Weingut Stachel	
frisch und lebendig, Aromen grüner Stachelbeere, füllig und klar mit einer mineralischen Note	
<i>Fresh and lively aromas of green gooseberry, full and clear with a mineral note</i>	
Pfalz 2020er - trocken	
Pfaffmann "Scheurebe" - Qualitätswein	9,80 €
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</i>	
<i>Supple, restrained and finely accentuated</i>	
Rheinhessen 2020er - lieblich	
Bacchus Spätlese	9,60 €
Weingut Meiser	
feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönen Spiel von Frucht, Süße und Säure etwas Cassis und Aprikose im Geschmack	
<i>Fine fragrance of honey melon, pear and passion fruit</i>	
<i>Balanced with a play of fruit, sweet and acidity</i>	
<i>a bit of cassis and apricot in taste</i>	
Österreich 2020er - trocken	
Grüner Veltliner	9,60 €
Weingut Veit	
überzeugende Frische nach fruchtigen Äpfeln, würzig	
<i>Convincing freshness to fruity apples, spicy</i>	
Frankreich / Gascogne 2020er - trocken	
Fleur de d'Artagnan	8,30 €
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 2020er - trocken	
Pinot Grigio Friuli Aquileia DOC	10,20 €
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 2018/19er - trocken	
Chardonnay Alto Adige D.O.C.	12,00 €
Schreckbichl	
delikater Duft nach exotischen Früchten, schöne Balance	
<i>Delicate aroma of exotic fruits, pleasant balance</i>	

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

OFFENE WEINE

ROSÉ 0,2 l

- Saale-Unstrut 2020er - fruchtig
Freyburger Portugieser Rosé 10,30 €
Qualitätswein
Weinhaus Deckert
duftet nach Kirschen und Himbeeren, saftig und erfrischend
smells of cherries and raspberries, juicy and refreshing
- Saale-Unstrut 2021er - trocken
Rosalie Rotling 10,80 €
Deutscher Qualitätswein
Weinhaus Pawis
leuchtendes Rosé, Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren, erfrischend
Luminous Rosé, aromas of strawberries, raspberries and red currants Refreshing
- Südfrankreich 2020er - trocken
Domaine Horgelus Rosé 9,60 €
La Vien en Rosé
Cotes de Gascogne
lebendige Frucht von reifen Obst, delikate und spannend
lively fruit from ripe fruit, delicate and tense
- USA / Kalifornien 2018er - lieblich
Canyon Road White Zinfandel Rosé 9,60 €
Ernesto Et Julio Gallo
spielerischer Duft erlesener Beeren, ausgewogen und harmonisch
Playful scent exquisite berries, balanced and harmonious

OFFENE WEINE

ROT 0,2 l

- Saale-Unstrut 2019er - trocken
Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A. 10,80 €
Qualitätswein
Winzervereinigung Freyburg
leuchtendes Rubinrot, Bouquet von Waldbeeren, weich, harmonisch
Bright ruby red, bouquet of wild berries, soft, harmonious
- Nahe 2018er - halbtrocken
Adelseck Spätburgunder 8,30 €
Qualitätswein
Weingut Adelseck
saftige Aromen von reifen Früchten, gefällig, zarte Süße
Fruity aromas of ripe fruits, pleasing, gentle sweetness
- Rheinhessen 2019er - trocken
Meiser Dornfelder Q.b.A. 8,10 €
Weingut Meiser
reife Beerenfrüchte, samtiger, milder vollmundiger Geschmack
Ripe berry fruit, velvety, full-bodied taste milder

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

Pfalz 2018er - trocken Halbstück Qualitätswein	11,90 €
Emil Bauer und Söhne frische und beerige Art, elegant und seidig <i>fresh and berry style, elegant and silky</i>	
Italien / Friaul 2019er - trocken Merlot delle Venezia-Giulia IGT	8,90 €
Gino Brisotto typisch, klar strukturiert, weich <i>Typical, clearly structured, soft</i>	
Italien / Toskana 2017er - trocken Chianti Classico D.O.C.G. Gallo Nero	11,90 €
Rocca delle Macie lebhaftes Rubinrot, intensiv und anhaltend mit Anflug von Waldbeeren, würzig, gute Struktur <i>Lively ruby red, intensive and persistent with a hint of Wild berries, tangy, good structure</i>	
Italien / Toskana 2019er - trocken Collepino IGT - Sangiovese / Merlot	8,70 €
Castello Banfi großartige Frucht, ausgeprägte Fruchtnoten von Zwetschgen und Himbeeren, guter Nachklang <i>Great fruit, pronounced fruit flavors of plums and raspberries Good aftertaste</i>	
Italien / Venetien 2020er - trocken Bardolino Classico D.O.C.	8,30 €
Villa Borghetti leicht, gefällig, Beeren-Aroma, fruchtig <i>Light, pleasant, berry aroma, fruity</i>	
Italien / Apulien 2018er - trocken Tacco Barocco Primitivo Salento IGP	9,80 €
Cantina Sampietrana Sattes Rubinrot, gehaltvoll, mineralisch mit voller Frucht, angenehme Säure und schmeichelndes Tannin <i>Rich ruby red, full-bodied, mineral with full fruit Pleasant acidity and flattering tannin</i>	
Spanien / Rioja 2019er - trocken Rioja Primicia Tinto	8,30 €
Bodegas Primicia saftig, attraktive Fruchtigkeit, geschmeidig, 5 Monate im Barrique ausgebaut <i>Juicy, attractive fruitiness, smooth, 5 months enlarged in the barrique</i>	
Südafrika / Hemel en Aarde Valley 2019er - trocken Satyricon	11,90 €
La Vierge Cassis und Kräuter in der Nase, am Gaumen kräftige Tannine mit einem mineralischen Kern <i>Cassis and herbs on the nose, on the palate strong tannins with a mineral core</i>	

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

Argentinien / Mendoza 2017er - trocken

Portillo

10,80 €

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 / Kalifornien 2016er - trocken

Zinfandel Dancing Bull

14,20 €

Zabaco Vintners

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

*Dark red to black colour, ripe fruit in the nose
Peppery aromas, velvety soft on the palate
High fruit richness, good complexity*

WEINSCHORLE

Weißweinschorle

0,2 l 6,00 €

Roséweinschorle

0,2 l 6,00 €

Rotweinschorle

0,2 l 6,00 €

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

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

BIERE VOM FASS

Ur-Krostitzer Pils ^A	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	6,50 €
Ur-Krostitzer Schwarz ^A	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	6,80 €
Radeberger Pils ^A	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	6,50 €
Radler (Pils, Zitronenlimonade) ^{1,A}	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,40 €
Diesel (Pils, Cola) ^{11,A}	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,40 €

FLASCHENBIERE & SPEZIALITÄTEN

Hefeweizen hell ^A	0,5 l	6,10 €
Hefeweizen dunkel ^A	0,5 l	6,10 €
Hefeweizen kristall ^A	0,5 l	6,10 €
Hefeweizen alkoholfrei ^A	0,5 l	6,10 €
Leipziger Gose ^A	0,33 l	5,10 €
Schöffelhofer Grapefruit ^{2,3,A}	0,33 l	4,60 €
Clausthaler alkoholfrei, feinherb ^A	0,33 l	4,20 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

GIN & TONIC
MIT THOMAS HENRY TONIC
ODER SCHWEPPE'S DRY TONIC

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

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	8,00 €
Vodka - Lemon Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}	0,2 l	8,30 €
Vodka - Tonic Absolut Vodka, Schweppes Tonic ^{1,3,10}	0,2 l	8,30 €
Vodka - Red Bull ^{2,11} Absolut Vodka	0,2 l	9,30 €
Rum - Cola Ron Varadero, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,30 €
Cuba Libre Havana Club 3 J., Limette, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	9,10 €
Whisky - Cola ^{2,11} Jim Beam, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,00 €
Whisky - Cola ^{2,11} Johnnie Walker Red Label ² , Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,10 €
Whisky - Cola ^{2,11} Jack Daniels, Pepsi ^{2,11}	0,2 l	8,70 €

KLASSIKER

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft <i>Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>		9,40 €
Manhattan Canadian Club, Martini Extra Dry, Angostura <i>Canadian Club, Martini Extra Dry, Angostura</i>		10,50 €
Vesper Gin, Vodka, Lillet Blanc ^L <i>Gin, Vodka, Lillet Blanc</i>		8,30 €
Whiskey Sour Jim Beam, Zitronensaft, Zuckersirup ² <i>Jim Beam, lemon juice, sugar syrup ²</i>		8,30 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

FANCY DRINKS

White Russian Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne <i>Absolut Vodka, Kahlúa, cream</i>	8,70 €
Espresso Martini Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup ² <i>Absolut Vodka, Kahlua, espresso, sugar syrup²</i>	8,70 €
Panorama Spezial Ron Varadero, Cointreau, Angostura, Maracujasaft, Ginger Ale <i>Ron Varadero, Cointreau, Angostura, passion fruit juice, Ginger Ale</i>	12,40 €
Caipirinha Limette, Rohrzucker, Janeiro Cachaca <i>Lime, cane sugar, Janeiro Cachaca</i>	10,20 €
Piña Colada Weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup ² <i>White rum, pineapple juice, whipped cream, coconut syrup²</i>	10,70 €
Mojito Limette, Rohrzucker, weißer Rum, frische Minze <i>Lime, cane sugar, white rum, fresh mint</i>	10,70 €
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger B. <i>Vodka, lemon juice, Ginger B.</i>	10,20 €
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>	11,80 €
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Zitronensaft, Orangensaft <i>Vodka, peach liqueur, cranberry juice, lemon juice</i>	10,70 €
Himbeer Ingwer Fizz Gin, Zitronensaft, Himbeersirup ² , frische Himbeeren, Soda <i>Gin, lemon juice, raspberry syrup², raspberries, soda</i>	10,70 €
Touchdown Vodka, Apricot Brandy, Grenadine ² , Ananassaft, Maracujasaft, Lime Juice <i>Vodka, Apricot Brandy, grenadine², pineapple juice, Passion fruit juice, lime juice</i>	10,50 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Obelix Johannisbeersaft, Bananensaft, Milch, Vanillesirup ² , Kokossirup ² <i>Red currant juice, banana juice, milk, vanilla syrup², Coconut syrup²</i>	8,50 €
Santino Crodino Bitter, Ananassaft, Ginger Beer, Gurke <i>Cordino bitter, pineapple juice, ginger beer, cucumber</i>	8,80 €
Classic Fruit Punch Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <i>Pineapple juice, passion fruit juice, orange juice, lemon juice, Grenadine</i>	8,50 €
Ipanema Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker <i>Ginger Ale, passion fruit juice, lime, cane sugar</i>	8,50 €
Skyline Power Kirschsafft, Kokossirup, Maracujasaft, Red Bull ¹¹ <i>Cherry juice, coconut syrup, passion fruit juice, Red Bull</i>	9,30 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

SPIRITUOSEN

Grappa

"Nonino" Grappa di Chardonnay	2 cl	5,00 €
Grappa Sarpa Di Poli Riserva	2 cl	5,80 €
Grappa di Poli Merlot	2 cl	6,20 €

Calvados

Calvados Château du Breuil (8 years)	2 cl	5,40 €
--------------------------------------	------	--------

Bitter

Averna	2 cl	2,70 €
Fernet Branca	2 cl	2,70 €
Ramazzotti	2 cl	2,70 €
Jägermeister	2 cl	2,70 €
Underberg	2 cl	3,10 €
Becherovka	2 cl	2,70 €
Radeberger Bitter	2 cl	2,70 €

Blended Whisky

Johnnie Walker (Red Label) ^{2,10,11}	2 cl	3,50 €
Johnnie Walker (Black Label) ²	2 cl	5,30 €
Dimple (12 years) ²	2 cl	5,10 €
Chivas Regal (12 years) ²	2 cl	5,20 €

Malt Whisky

Glenfiddich Pure Malt ¹	2 cl	6,10 €
------------------------------------	------	--------

Single Malt Whisky

Balvanie (12 years)	2 cl	6,60 €
Glenmorangie (10 years) ²	2 cl	6,40 €
The Glenlivet (12 years) ²	2 cl	5,30 €
Lagavullin (8 years)	2 cl	8,50 €
Laphroaig (10 years)	2 cl	5,70 €

Bourbon Whiskey

Jim Beam	2 cl	2,90 €
Jack Daniel's	2 cl	4,20 €

Irish Whiskey

Tullamore Dew ²	2 cl	3,50 €
Bushmills Malt (10 years)	2 cl	5,10 €

Canadian Whisky

Canadian Club Classic (6 years)	2 cl	4,90 €
---------------------------------	------	--------

Deutscher Whisky

Slyrs Bavarian Whisky	2 cl	5,30 €
-----------------------	------	--------

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

Weinbrand, Cognac

Wilthener - Feiner Alter Weinbrand	2 cl	2,80 €
Asbach Uralt	2 cl	3,70 €
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,70 €
Remy Martin VSOP	2 cl	6,40 €
Hennessy XO	2 cl	24,00 €

Obstbrände

Lantenhammer Hasselnussgeist	2 cl	7,10 €
Fassbind "Vieille Prune" - Alter Pflaumenbrand -	2 cl	5,90 €
Fischer & Bunge Obstler	2 cl	3,30 €
Fischer & Bunge Williams Birne	2 cl	4,60 €
Fischer & Bunge Brotschnaps	2 cl	3,40 €
Fischer & Bunge Himbeergeist	2 cl	4,40 €
Fischer & Bunge Kirschwasser	2 cl	4,40 €

Liköre

Cointreau	2 cl	3,40 €
Pernod ²	2 cl	3,40 €
Amaretto di Saronno ^{2,4}	2 cl	3,40 €
Baileys Irish Cream ^{2,4}	2 cl	3,40 €
Apricot Brandy	2 cl	3,80 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,40 €
Echter Leipziger Allasch der unverwechselbare Kümmellikör, die Leipziger Spezialität!	2 cl	3,40 €

Rum

Havana Club (3 years)	2 cl	3,20 €
Havana Club (7 years)	2 cl	4,90 €
Ron Varadero (3 years)	2 cl	3,00 €
Captain Morgan Spiced Gold ^{2,12}	2 cl	2,90 €
Bacardi Superior	2 cl	3,00 €

Tequila

el Jimador Blanco 100% Agave	2 cl	3,10 €
el Jimador Reposado 100% Agave	2 cl	3,10 €

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

Aquavit

Malteser	2 cl	3,10 €
Aquavit Linie	2 cl	3,70 €

Korn

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,80 €
-----------------------	------	--------

Vodka

Absolut Vodka	2 cl	3,10 €
Skyy Vodka	2 cl	3,10 €
Russian Standard Original Vodka	2 cl	3,00 €
Smirnoff Red Label	2 cl	3,00 €
Finlandia Vodka	2 cl	3,10 €

Gin

Gordon's London Dry Gin	2 cl	3,00 €
Hendrick's Gin	2 cl	6,40 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,40 €
Tanqueray No. 10	2 cl	4,20 €
Gin Mare	2 cl	5,30 €
Long Horn - Leipziger Gin	2 cl	3,60 €
Monkey 47	2 cl	5,30 €
Nordes Atlantic Galician Gin	2 cl	5,30 €

Hinweise zur Allergenausweisung erhalten Sie von unserem Servicepersonal!

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

VORSPEISEN

1	Riesengarnelen Apfel Chili Gelee Kürbiscarpaccio Pakannuss Zucchini Tatar	B L,D L H L	2	Quinoasalat und Nüsse Petresilienwurzel Sojacreme Ringelbete Senfkaviar Selleriedressing	H F L J,L I,L
3	Karottenparfait Brotchip Brotcrumble Rote Zwiebel Joghurt Jus	C,G A A,G L G A,G,I,L	4	Ziegenkäsemousse Ziegenkäsetaler Holunderchutney Früchtebrot	G G L A,H,L
5	Ziegenkäsemousse Ziegenkäsetaler Holunderchutney Früchtebrot	G G L A,H,L			

SUPPEN

6	Kürbis und Mango	I	7	Sellerie und Erdnuss Kichererbse	I 3
8	Süßkartoffel und Geflügel Portwein Creme fraiche Pulled Duck	I L G A,F			

SALAT

9	Thunfischfilet Kürbis Apfel Chili Gelee Weißer Balsamessig	D, F, K L L,D L	10	Pflaumen Zwiebel Chutney Ringelbete Rote Zwiebel Selleriedressing Jus	L L L I,L A,G,I,L
---	---	--------------------------	----	---	-------------------------------

HAUPTGERICHTE

11	Pastarolle Wintergemüse Pilzfond Parmesan	A,C,G I I C,G,1	12	Spaghettini Gemüsepappardelle	A,C I
13	Jackfrucht Tortilla Gemüsecreme	I,L A I	14	Ofengeröstetes Gemüse Steckrübenpüree Jus	I,L G A,G,I,L
15	Wildschweinkeule Kimchi Orangenchutney Naanbrot Jus	I F L A A,G,I,L	16	Teriyaki Risotto Jus	A,F C,G,I,L, K,1 A,G,I,L

Fortsetzung auf der nächsten Seite

ZUSATZSTOFFE sind mit folgenden Nummern gekennzeichnet:

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

ALLERGENE sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet:

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

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

17 Wurzelgemüse und Knollen I,G
Kartoffel Mandel Krokette A,C,H
Jus A,G,I,L

19 Wildschweinfilet und Bacon 1,8,12
Rosenkohl G,I
Karotten Kürbis Creme G
Jus A,G, I,L

21 Walnuss Pecorino Kruste A,H,G
Kürbispüree G
Stängelbrokkoli G,I
Ahorn Salbei Butter G
Jus A,G,I,L

23 Thunfischfilet D,F
Sesam K
Cashew Nüsse H
Schwarze Linsen I

25 Lachsfilet D
Ofengeröstetes Gemüse I
Topinamburpüree G

DESSERTS

26 Kürbismousse C,G
Kürbiskernparfait C,G

28 Nutellabrownie A,C,G,F,H
Passionsfruchtsorbet G
Nugatmousse C,H,G,F
Haselnusshippe A,H

30 Käse G
Pflaumen Zwiebel Chutney L
Steinofenbaguette A

18 Hirschkeule F,I,J,L
Kürbispappardelle I,G
Stängelbrokkoli I,G
Pflaumen Zwiebel Chutney L
Semmelgnocchi A,C,G
Jus A,G,I,L

20 Kichererbsen G,I,L,3
Zucchini G,I
Jus A,G,I,L

22 Steinbeißerfilet D
Kürbis Kartoffelgulasch I
Schmand G

24 Riesengarnelen B
Sardellencreme D,G,L,3
Birnen I
Kapernbeeren A
Spaghettini A,C

27 Creme brulee C,G
Mandelkrokant H
Mandelmilcheis C,H,G

29 Toffeeeiscreme F

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