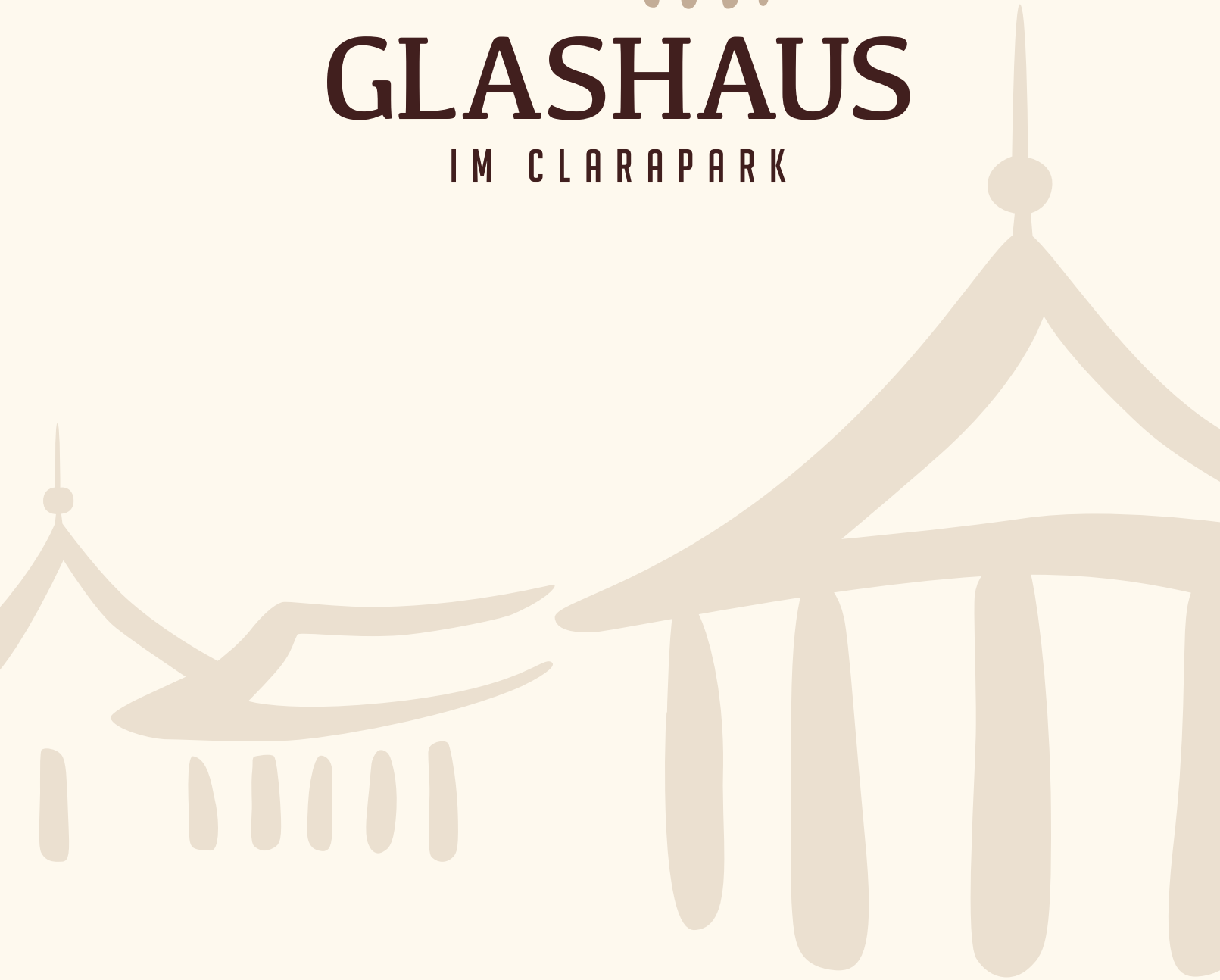




GLASHAUS

IM CLARAPARK



Speisen & Getränke

RESTAURANT · CAFÉ · EISBAR

NATUR-BROTE (A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,L,M)

wahlweise mit Vitalbrot oder Landbrot

VIELERLEI BROT MIT HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHEN \oplus <small>(2,3,5,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,L,M)</small> Ziegenkäsecreme, Oma's Eiersalat und Hummus	8.3
OBAZDA \oplus vollreifer Camembert mit Fassbutter und Weißbier vermenget, rote Zwiebeln und Laugengebäck <small>(2,3,5,7,A2,N)</small>	8.5
CLARAS ZIEGEN-BROT \oplus mit Ziegenkäse-Honig Creme, gebackene rote Bete und Spinat <small>(A,B,J3)</small>	12.9
CLARAS OFENGEMÜSE-HUMMUS-BROT $\opl�$ mit Hummus, Ofen-Kürbis, rote Bete, Rucola und Sesam <small>(2,3,A1,J,M)</small>	12.9
CLARAS LACHS-BROT mit Kräuterquark, gehobelte grüne Gurke, kalt geräuchertem Lachs und Blattwerk <small>(3,5,A,B,D,N)</small>	13.8



SUPPEN

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE \oplus aus sonnengereiften Tomaten und viel Wurzelgemüse mit gebackenem Hartkäsebroten <small>(5,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,L,M,N)</small>	7.9
DEFTIGE KARTOFFELSUPPE \oplus aus erlesenen Kartoffeln, verfeinert mit Kräutern <small>(B,D,K,N)</small>	7.9
wahlweise mit Wiener Würstchen <small>(2,3,7,L)</small>	+ 2.5

**Hausgemachte
Limonaden!**

Je nach Saison:
z.B.: Holunder-Minze oder
Erdbeer-Limette



VORSPEISEN & SNACKS

ROSMARIN-KARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK \oplus mit Rosmarin und Knoblauch gebackene kleine Kartoffeln, dazu Bennewitzer Quark mit vielerlei Kräutern <small>(5,B,L,N)</small>	8.9
HÄHNCHEN-WÜRZFLEISCH Ragout vom Hähnchen mit Champignons, überbacken mit Emmentaler, dazu Toast und Zitrone <small>(1,5,A1,B,C,D,I,K,N)</small>	9.8
KÜRBIS-QUICHE \oplus mit Feta-Rucola-Salat und Sonnenblumenkernen <small>(A,B,C,J,K,L,N)</small>	13.5
CLUBSANDWICH geröstetes Toast mit hausgemachter Cocktailsauce, Hähnchenbrustfilet, Cheddar und gekochtem Ei <small>(2,4,A,B,C,L)</small>	13.9
BROTZEIT - EINE PLATTE VOLLER GLÜCK mit Spanferkel-Schinken, hausgemachter Leberwurst, Bennewitzer Landkäse, Bio-Ei, bayerische Käsecreme, Fassbutter, Rettich, Gurke, Tomate, Gartenkräuter und Brot <small>(2,3,7,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,K,L,M)</small>	14.9

SALATE

HIRTENSALAT \oplus mit Oregano mariniertes Fetakäse, Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Paprika, roten Zwiebeln, Gurke, Blattwerk und Landbrot <small>(3,5,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,L,M,N)</small>	13.4
BUNTER LINSEN-SALAT $\opl�$ Linsen mit Rucola, Ofengemüse und Walnüssen <small>(J,J3,L)</small>	12.5
GROßER CLARA-SALAT \oplus Blattwerk mit Rettich, Kirschtomaten, Gurke, Hausdressing und Sonnenblumenkernen <small>(3,5,L,N)</small> – wahlweise mit:	13.3
• karamellisierte Honig-Rosmarin-Ziegenkäse, Rhabarber <small>(B)</small> \oplus	+ 7.0
• gebratene Hähnchenbruststreifen, Avocado, Paprika <small>(B,B,C)</small>	+ 7.2
• Kochschinken, Käse und gekochtem Ei <small>(2,3,B,C,L)</small>	+ 6.2

\oplus = VEGETARISCH $\opl�$ = VEGAN

GLASHAUS
IM CLARAPARK

FRÜHSTÜCKS BUFFET im Grünen

MO-FR 9.00-12.00 UHR
INKL. APFEL- UND
ACE-SAFT (0,2 l)
FÜR 16.9

Es erwartet Sie eine reichhaltige
Auswahl an Wurst-
und Käsespezialitäten, Müsli,
Fruchtmolke, verschiedene
Marmeladen, eine Vielzahl an
Salaten, Rührei, Pancakes,
Auswahl an Brot und Brötchen,
viel Obst und Desserts

GLASHAUS
SAMSTAGS-BUFFET

9.00 - 12.00 UHR
INKL. SAFT- UND MILCHBAR
BUFFETPREIS 23.0

GROßE FLAMMKUCHEN

KLASSISCH

Schmand, Bacon, rote Zwiebeln,
Gartenkräuter (2,A1,B)

12.3

\oplus GORGONZOLA

Schmand, Zwiebeln,
Birnenstücke, Gorgonzola (1,A,B)

13.5

\oplus ZIEGENKÄSE

Ziegenfrischkäse,
Apfelscheiben, Walnüsse (A,B,J3)

13.5

LACHS

Schmand, Spinat, rote Zwiebeln,
kalt geräucherter Lachs (A,B,D)

14.9

SONNTAGS-BRUNCH

im Glashaus

Kinder
0-3 Jahre
frei!

JEDEN SONNTAG 10-14 UHR
INKL. FILTERKAFFEE,
TEE, SÄFTE, WELLNESSWASSER
& EINE HAUSGEMACHTE LIMONADE

39.-

Es erwartet Sie eine reichhaltige Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten, Müsli, Cornflakes, Trockenfrüchte, Fruchtmolke, verschiedene Marmeladen, Vielzahl an Salaten, Rührei, Pancakes, Auswahl an Brot und Brötchen, Gemüse, Obst und Desserts ...

ab 12 Uhr Auswahl: Suppe, Braten, Fisch, Fleisch, Vegetarisches und Gemüse
(Kinder 4-6 Jahre 7.- / 7-12 Jahre 18.-)

FEIERTAGS-BRUNCH 10.00 – 14.00 UHR

INKL. FILTERKAFFEE, TEE UND SÄFTE FÜR 44.-
(KINDER 0-3 JAHRE FREI / 4-6 JAHRE 8.- / 7-12 JAHRE 19.-)

KÄSE & ANTIPASTI

ANTI PASTI ☼ 12.9
zitroniges Ofengemüse mit hausgemachtem Kichererbsen-Mousse und Salat-Variation (2,3,A1,J,M)

KÄSEBRETT AUS DER REGION ☼ 14.2
3 Sorten Käse von der Hofmolkerei Bennewitz mit Fassbutter, Feigensenf, Früchten und Brot (5,6,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,I,M,N)

Auf Wunsch auch für 2 Personen oder mehr
+ 11.5 pro Person

WECHSELND, JE NACH VERFÜGBARKEIT z.B.

- Alter Torgauer
- Kümmellümmel (Schnittkäse mit Kümmel)
- Schwarzer Torgauer (Schnittkäse mit Pfeffer)
- Elblandklee
- Koriander Ziegenkäse
- Landkäse
- Griollo (Frischkäse)

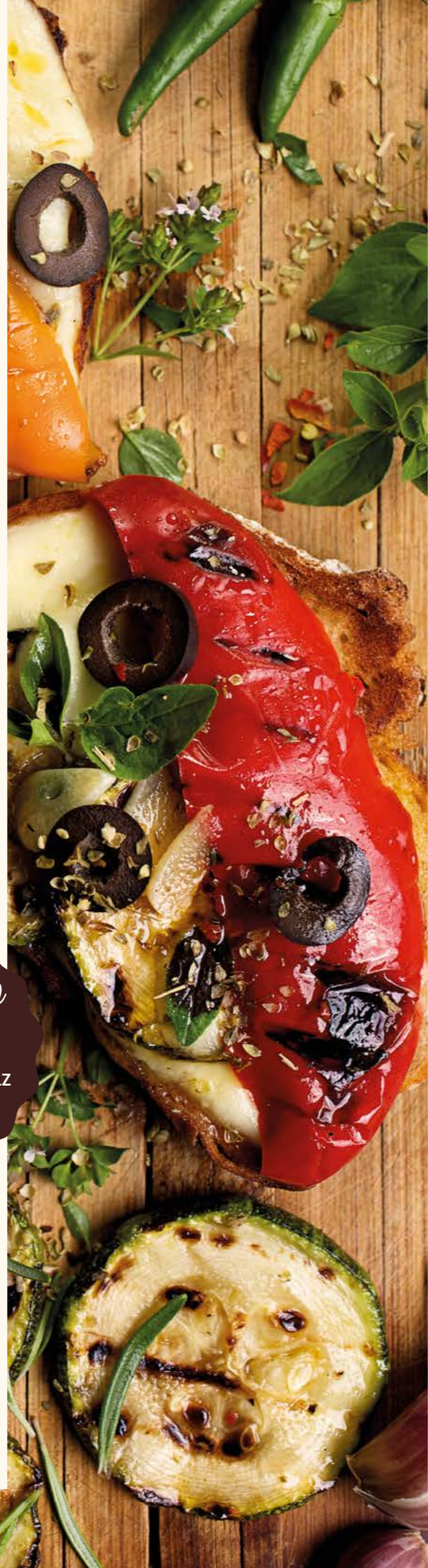
Unser Tipp

GRAUBURGUNDER
VILLA JL
DEUTSCHLAND – PFALZ
0,2l ... 7.1
0,75l ... 29.5

Lebensfreude schenken!

GLASHAUS-GUTSCHEIN

für hausgemachten Kuchen mit Kaffee, Schlemmer-Frühstücksbuffet oder unseren beliebten Sonntagsbrunch im Grünen.



PASTA

TAGLIATELLE MIT WILDPESTO ☼ 14.2
mit grünem Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen (A1,B,C,D)

KURZNUDELN MIT CHORIZO 16.9
gebratene scharfe, spanische Rauchwurst mit Kirschtomaten, Kerbel und Schmand (8,A1,B,F)

KURZNUDELN MIT SCHWEINEFILETSTREIFEN 16.9
mit Tomaten, Schmand, Zwiebeln, Frühlauch, Spinat und Schweinefilet (8,A,B,K)

TAGLIATELLE MIT LACHS 17.5
mit Kirschtomaten und Spinat in Weißweinsauce (7,A,B,D,N)

Unser Tipp
gemischer
Beilagensalat
5.9

HAUPTGERICHTE

ROTES LINSENCURRY ☼ 14.5
Curry aus roten Linsen mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, Kokosmilch, Knoblauch und Ingwer, dazu Reis (J)

WALDPILZ-GNOCCHI ☼ 15.9
Gnocchi in Waldpilzjus geschwenkt mit geschmolzenen Kirschtomaten und Spinat (A1,C)

GLÜCKSSCHWEIN-SÜLZE 16.9
Sülze vom nordsächsischem Landschwein mit Remoulade, Majoran-Speck-Röstkartoffeln und Gartensalat (2,3,7,11,B,K,L)

PUTENLEBER 16.9
gebratene Putenleber auf Kartoffelstampf mit Apfel und Zwiebeln (B,N)

KÖNIGSBERGER KLOPSE 18.9
Kalbs- u. Rinderhack mit Kapern, Sardellen und Brötchen zum Königsklops gedreht, dazu Kapernsoße, gebutterte Salzkartoffeln und rote Bete (3,5,A1,B,C,D,L,N)

LACHSFILET UNTER LIMETTEN-CRUMBLE 22.9
auf Keniabohnen mit Süßkartoffel-Püree (3,5,A1,D,L,N)

FORELLE – MÜLLERIN ART 22.9
in Butter gebratene Forelle mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Blattwerk (A,B,D,L)

WIENER SCHNITZEL 28.9
paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, dazu Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat (3,5,A1,B,C,L,N)

☼ = VEGETARISCH ☼ = VEGAN

KINDER GERICHTE*

FÜR KINDER BIS 15 JAHRE

☼ NUDELN
mit Tomatensoße
und Käse (5,A1,B,N) | 7.0

☼ HAUSGEMACHTER
MILCHREIS
mit Apfelmus,
Zimt und Zucker (2,3,B) | 7.0

CHICKEN NUGGETS
mit Kartoffelpüree
und Ketchup (2,11,A1,B,L) | 7.6

*FÜR GROBE KINDER (AB 16 JAHRE)
+ 6.0 AUFPREIS

Dessert

☼ WIENER
APFELSTRUDEL
mit Vanillesoße
(1,2,8,11,A,B,C) | 7.9

☼ SCHOKOKÜCHLEIN
MIT FLÜSSIGEM KERN
mit Vanilleeis
und Beeren (1,2,3,B) | 7.8

Unser Eis kommt aus
der Milchbar Pinguin





KAFFEE

CAFÉ CRÈME ⁽⁹⁾	3.8
CAFÉ CRÈME GROß ⁽⁹⁾	5.4
MILCHKAFFEE ⁽⁹⁾	5.2
LATTE MACCHIATO ^(9,B)	5.2
LATTE MACCHIATO DOPPIO ^(9,B)	5.8
CAPPUCCINO ^(9,B)	4.3
CAPPUCCINO GROß ^(9,B)	5.3
ESPRESSO ^(9,B)	3.2
ESPRESSO DOPPIO ^(9,B)	4.5
ESPRESSO MACCHIATO ^(9,B)	3.9
CHAI LATTE ^(9,B)	5.9

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO DREAM ^(9,B,C)	6.5
mit Eierlikör	
LATTE MACCHIATO CARIBBEAN ^(9,B)	5.9
mit Kokossirup	
MARZIPAN CAPPUCCINO ^(1,9,B,J)	4.9
mit Mandelsirup	
CARAMEL LATTE (KALT) ^(1,9,B)	5.4
auf Eiswürfeln mit Karamellsirup und Sahnehaube	
CAFÉ VIENNA ^(9,B)	4.5
Kaffee mit Sahnehaube	
ELEFANTEN-KAFFEE ^(1,9,B)	6.6
Kaffee mit Amarula und Sahnehaube	
BAILEYS CAFÉ ^(1,9,B)	6.6
Kaffee mit Baileys und Sahnehaube	
IRISH COFFEE ^(1,9,B)	6.6
Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahnehaube	
RÜDESHEIMER KAFFEE ^(1,9,B)	6.6
Kaffee mit Asbach Uralt, Sahnehaube und Schokoraseln	

Gern servieren wir Ihr Getränk mit einer Sahnehaube ^(B), Aufpreis je 1.-

AROMEN FÜR IHR HEIßGETRÄNK – WAHLWEISE: VANILLE, ZIMT ⁽¹⁾, KARAMELL ⁽¹⁾, HASELNUSS ⁽¹⁾, WEISSE SCHOKOLADE ⁽¹⁾, KOKOS, PFEFFERMINZ ⁽¹⁾ UND MANDEL FÜR JE 1.-

SCHOKOLADEN

HEIßE SCHOKOLADE ^(B)	5.3
WEIßE SCHOKOLADE ^(B)	5.3
AFTER EIGHT SCHOKOLADE ^(1,B)	5.9
mit Pfefferminzsirup und Sahnehaube	
KARIBISCHE SCHOKOLADE ^(1,B)	5.9
mit Kokossirup und Sahnehaube	
SPANISCHE SCHOKOLADE ^(B)	6.9
mit Licor 43 und Sahnehaube	
RUSSISCHE SCHOKOLADE ^(B)	6.9
mit Vodka und Sahnehaube	
LUMUMBA ^(1,B)	6.9
mit Rum und Sahnehaube	

HEIßGETRÄNKE

FRIESISCHER GROG mit Rum und braunem Rohrzucker ⁽¹⁾	5.5
HEIßE MILCH MIT HONIG ^(B)	4.2
HEIßE ZITRONE (mit Zitronensaft ²⁾)	4.7

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,2l	2.9
	0,4l	4.9
SELTERS MINERALWASSER	0,25l	3.6
Classic, Medium, Naturell	0,75l	7.9
SCHWEPPEs	0,2l	3.7
Ginger Ale ⁽¹⁾ , Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ , Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,4l	6.0
BIONADE	0,33l	4.9
Streuobst, Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte		
MEINER MÖTT'S LIMONADE ⁽¹⁾	0,33l	5.2
Zitrone-Gurke-Basilikum		
PEPSI COLA ^(1,7,9)	0,2l	3.6
Pepsi Cola Max ^(1,7,9) , Schwip Schwap Orange, 7 Up, Spezi ^(1,7,9)	0,4l	5.9
ROTE FASSBRAUSE ⁽¹⁾	0,2l	3.6
	0,4l	5.9
RED BULL - CLASSIC ^(9,13)	Dose 0,25l	5.3
WALDBEER-BOWLE auf Wunsch auch alkoholfrei :)	Glas	8.5
Waldbeeren, Erdbeersirup, Prosecco ^(1,N)		

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

JE NACH SAISON

HOLUNDER – MINZE
LIMETTE – GURKE
ERDBEER – LIMETTE
BIRNE – INGWER

0,4l ... 6.2



Soft & Nektar

Ananas, Apfel naturtrüb,
Banane, Birne, Erdbeere, Johannisbeere,
Kirsche naturtrüb, Mango, Maracuja,
Orange, Rhabarber

0,2l ... 3.7 / 0,4l ... 6.0

ALLE SÄFTE
AUCH ALS SCHORLE

0,2l ... 3.6 / 0,4l ... 5.9

Orangerie

FEIERN SIE
BEI UNS EXCLUSIV

Zu jeder Jahreszeit können bei uns individuelle Feierlichkeiten stattfinden. Unser besonderes Highlight ist die Orangerie – der lichtdurchflutete Wintergarten mit traumhaftem Blick ins Grüne.

Tel.: 0341 / 149 900 04
E-Mail: reservierung@glashaus-leipzig.de

TEE'S & PUNSCH

frisch aufgegossen

- INGWER-ZITRONE* MIT HONIG ... 4.9
- INGWER-MINZE MIT HONIG ... 4.9
- HONIG-MINZE ... 4.9
- HEIßER BIRNENSAFT MIT INGWER ... 5.2

(*mit Zitronensaft)

EILLES TEE

Glas je
3.90

DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH BLATT

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpfückung, mit goldorangener Tassenfarbe. **Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.**

EARL GREY PREMIUM BLATT

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottefrüchte. Ein Klassiker! **Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.**

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR BLATT

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien mit zart-süßer, angenehm herber Note und hellgelber Tassenfarbe. **Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.**

SOMMERBEERE

Harmonische Früchtemischung aus Hibiskusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Apfel, Holunderbeeren, mit sommerlichen Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert. **Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.**

KRÄUTERGARTEN

Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz mit süß-würzigem Geschmack. **Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.**

EILLES BIO-TEE

Glas je
4.10

BIO ENGLISH BREAKFAST TEA "NEW"

Eine traditionelle Blattmischung aus Indien- und Ceylon-Tees, die sich als "Happy Morning"-Tee auszeichnet und darüber hinaus auch super als Tagbegleiter überzeugt. **Ziehzeitempfehlung: 2–4 Min.**

BIO ROOIBOS PUR

Südafrikanischer Rotbusch in seiner reinsten Form, ohne Koffein und mit einer kupferroten Tassenfarbe. **Ziehzeitempfehlung: 5–10 Min.**



Zu allen Tee's
reichen wir Ihnen
braunen
Krümelkandis.



FASSBIER ^(A3)

ALLGÄUER BÜBLE
EDELWEISS BIER

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER

UR-KROSTITZER PILS [◇]	0,3l	4.3
	0,4l	5.3
OBERDORFER HELLES	0,3l	4.3
	0,4l	6.1
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER	0,3l	4.3
	0,5l	6.3
FREIBERGER EDELKELLER	0,3l	4.3
	0,5l	6.1
FREIBERGER RADLER NATURTRÜB	0,3l	4.3
Bier + Zitronenlimonade	0,4l	5.3
RADLER	0,3l	4.3
Ur-Krostitzer Pils + 7 Up	0,4l	5.3
DIESEL	0,3l	4.3
Ur-Krostitzer Pils + Pepsi Cola ^(1,7,9)	0,4l	5.3
BANANEN-WEIZEN	0,3l	4.3
Büble Edelweissbier + Bananennektar ^(A1)	0,5l	6.3

Ritterguts Gose ^(A1, A3)

Leipzigs erfrischende Bierspezialität – seit 1824

Original Ritterguts Gose 0,3l / 0,5l ... 4.3 / 6.3

Gose mit Sirup ⁽¹⁾ 0,3l / 0,5l ... 4.4 / 6.4
wahlweise Himbeer oder Waldmeister



APERITIFS

CAMPARI. **APEROL**

APEROL SPRITZ	8.9
Aperol, Tafelwasser, Prosecco, Orange ^(1,10,N)	
APEROL RHABARBER SPRITZ	8.9
Aperol, Prosecco, Rhabarber-Nektar ^(1,10,N)	
SARTI SPRITZ	8.9
Sarti, Tafelwasser, Prosecco, Blutorange ^(1,10,N)	
LILLET ROSÉBERRY	8.9
Lillet Blanc, Waldbeeren, Schweppes Wildberry	
CAMPARI SPRITZ	8.9
Campari, Tafelwasser, Prosecco ^(1,10,N)	
Neu! FRENCH RIVIERA SPRITZ auf Wunsch auch alkoholfrei ...	8.5
Lav'a Belle (Lavendelikör), Holunderblütensirup, Prosecco ^(N)	
CAMPARI ORANGE ^(1,10)	7.8
CRODINO das alkoholfreie italienische Ritual	6.7
fruchtige Nuancen, frisch gewürzt mit pflanzlichen Noten (10 cl auf Eis)	

FLASCHENBIER ^(A3)

UR-KROSTITZER [◇]
SCHWARZBIER
0,5l ... 5.9

UR-KROSTITZER
ALKOHOLFREI
0,5l ... 5.9

BÜBLE HEFEWEIZEN
ALKOHOLFREI
0,5l ... 5.9

RADEBERGER
ALKOHOLFREI
0,33l ... 4.5



Schloß Biebrich Sekt

trocken / halbtrocken ^(N)

Der Schloß Biebrich Sekt ist eine vollmundige und edle Komposition, die sich im besonderen Maße auch durch seine hohe Qualität auszeichnet.

0,1l ... 4.9
Flasche 0,75l ... 33.0

Prosecco

MIONETTO PROSECCO
SPUMANTE DOC

Wer einen erfrischenden und duftigen Schaumwein sucht, wird hier mit Sicherheit die Suche erfolgreich abschließen.

0,1l ... 5.9
auf Eis* ... 7.6
Flasche 0,75l ... 37.0

*im Longdrinkglas

FLASCHENWEIN – WEIß ^(5,N)

LUGANA DOC 0,75l 39.0

Cantina Fratelli Zeni, Italien – Venetien

Herrlich frisch vollmundig mit Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus. Elegant und filigran.

SAUVIGNON BLANC 0,75l 36.0

Gröhl, Deutschland – Rheinhessen

Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Passionsfrucht und Holunderblüte. Durch die Noten von Sommerheu, frischer Minze und grüner Paprika zeigt er sich saftig und frisch mit einer klaren Mineralität im Abgang.

ELBLING VDP. GUTSWEIN 0,75l 48.0

Schloss Proschwitz, Deutschland – Sachsen

Dieser Wein schmeckt verhalten nach Aprikose und Stachelbeere. Im Abgang ist er leicht und frisch mit einem Hauch von Zitrusnuancen.

FLASCHENWEIN – ROT ^(5,N)

GRAN MAESTRO APPASSIMENTO

ROSSO 2022 0,75l 42.0

Cielo e Terra, Italien – Apulien

Apulischer Ripasso-Wein aus Sangiovese und Primitivo: Vollmundig und rund, mit viel Frucht nach Kirsche und Pflaumen-Confit, dahinter eine zarte Würze. Kraftvoll und geschmeidig zugleich.

GERN BERÄT SIE UNSER SERVICE-PERSONAL DEN RICHTIGEN WEIN ZU IHRER SPEISE UND PERSÖNLICHEM GESCHMACK ZU FINDEN.

ALKOHOLFREIER WEIN

RIESLING ALKOHOLFREI 0,2l 7.5

WG Dr. Loosen, Deutschland – Mosel 0,75l 35.0

Aus einem Gutriesling mit Restsüße wird ein alkoholfreier Wein. Das Produkt konnte durch den ausgewählten Grundwein ohne die Zugabe von Süßreserven entalkoholisiert werden.

OFFENER WEIN – WEIß ^(5,N)

GRAUBURGUNDER VILLA JL 0,2l 7.1
WG Weingebiet, Deutschland – Pfalz 0,75l 29.5

Kraftvoll und frisch mit Nuancen von Honigmelone, Zitrus und feiner Exotic mit einem Hauch von Vanille und Mandel

APPASS AUSSI CHARDONNAY 0,2l 7.3
Sieur d'Arques, Australien 0,75l 34.5

Ein Chardonnay mit exotischem Touch - herrlich frisch mit Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Mango und Aprikose. Leicht würzig mit einem Hauch Birne.

WINKELER RIESLING QUALITÄTSWEIN 0,2l 7.1
Fritz Allendorf, Deutschland – Rheingau (halbtrocken) 0,75l 34.0

Der Winkeler - harmonisch und vollmundig mit Aromen von reifen Äpfeln und exotischen Früchten in einer dezenten Süße.

GRÖSTER STEINBERG KERNER QBA lieblich 0,2l 9.2
Weingut Thürkind, Deutschland – Saale Unstrut 0,75l 33.0

Grünlich mit gelben Nuancen. Ein fülliger Wein mit saftigen Aromen exotischer Früchte mit harmonischer Fruchtsüße.

GRÖSTER STEINBERG WEIßBURGUNDER QBA 0,2l 9.2
Weingut Thürkind, Deutschland – Saale Unstrut 0,75l 33.0

Voluminöse Aromen am Gaumen von exotischer Ananas, zarter Aprikose und reifem Apfel mit einem Hauch von Zitrus.

OFFENER WEIN – ROT ^(N)

TEMPRANILLO 0,2l 7.7
Capa, Spanien 0,75l 35.5

Ein frischer Duft von Waldbeeren, die weich und saftig am Gaumen widerhallen sowie Aromen von Kaffee und süßen Gewürzen.

APPASS AUSSI SHIRAZ 0,2l 7.7
Byrne Family, Australien 0,75l 35.5

Reichhaltiger und kraftvoller Wein mit vielschichtigen Aromen. Neben reifen Früchten präsentiert er sich mit Lakritz und Zimt im süßlichen Finale. 100% am Stock getrocknete Trauben.

MERLOT AIMERY 0,2l 7.3
Sieur d'Arques, Frankreich – Vin de Pays 0,75l 34.5

Er besitzt bei aller Weichheit und milder Frucht, die dem Merlot eigen ist, dennoch auch Kraft, schöne Würze und eine gewisse Herbheit und ist damit ein perfekter Essensbegleiter für viele Gelegenheiten.

URSPRUNG 0,2l 8.6
Weingut Markus Schneider, Deutschland – Pfalz 0,75l 36.5

Dieser herrlich dunkelviolette Wein glänzt mit milden Aromen roter Waldfrüchte. Eine leichte Fruchtigkeit und ein runder Geschmack werden von einem angenehmen Abgang gekrönt.



*Flaschenwein-Raritäten
sind zusätzlich zur Karte vorrätig.*



HAUSWEIN

HAUSWEIN WEIß ^(5,N)

Müller-Thurgau
Deutschland – Pfalz

trocken, pikant-feinwürzige
Nase, große Aromen-Vielfalt mit
angenehm trockenem Bukett

0,2l ... 5.9

0,5l ... 15.2

HAUSWEIN ROT ^(5,N)

Dornfelder
Deutschland – Pfalz

trocken, feinfruchtig, geschmeidig
mit sanften Tanninen

0,2l ... 5.9

0,5l ... 15.2

Roséwein ^(N)

GRÖHL ROSÉ

Deutschland – Rheinhessen
trocken

Der Rosé schimmert in einem zarten Rosa im Glas. Im Geruch präsentiert er frische und fruchtige Aromen von Himbeere und Sauerkirsche. Auf der Zunge hinterlässt dieser Wein prickelnde Lebensfreude. Gepaart mit einem würzigen Touch im Abgang ist es der perfekte Sommerwein.

0,2l ... 7.5

0,75l ... 36.5

WEINSCHORLE WEIß

trocken 0,2l ... 5.8
lieblich 0,2l ... 6.0

WEINSCHORLE ROT

trocken 0,2l ... 5.8

SPIRITUOSEN



APERITIFS

Aperol ^(1,10)	4cl	5.3
Campari ^(1,10)	4cl	5.3
Lillet Blanc ^(1,N)	4cl	5.3
Martini ^(1,N) bianco, extra dry	5cl	4.7

KRÄUTER

	2cl	4cl
Jägermeister	2.9	5.4
Ramazotti	2.9	5.4
Leipziger Kräuter Wilhelm 	2.9	5.4
Averna	2.9	5.4
Underberg	2cl Fl.	3.9

LIKÖRE

	2cl	4cl
Echter Leipziger Allasch 	3.1	5.8
Connewitzer Rhabarberlikör 	3.1	5.8
Baileys Irish Cream ^(1,9)	3.1	5.8
Frangelico (Haselnusslikör) ^(1,11)	3.1	5.8
Amaretto „Disaronno“	3.1	5.8
Licor 43	3.1	5.8
Amarula ^(1,B)	3.1	5.8

WEINBRAND / COGNAC ⁽¹⁾

	2cl	4cl
Asbach Uralt	3.1	5.8




KLARE

	2cl	4cl
Beefeater Dry Gin 40%	2.9	5.4
Hendricks Gin	5.3	9.8
Longhorn Gin 	4.1	6.9
Absolut Vodka	2.9	5.4
Tanqueray 0,0% Gin (Alkoholfrei)	3.8	6.7

GRAPPA CELLINI

	2cl	4cl
Bianca	3.2	5.8
D'oro	3.2	5.8

FISCHER & BUNGE OBSTBRAND

	2cl	4cl
Williams Birne 	4.1	7.5
Obstler 	4.1	7.5
Brotschnaps 	4.1	7.5

WHISK(E)Y ⁽¹⁾

	2cl	4cl
Chivas Regal 12y	4.1	7.5
Glenlivet Founders Reserve	4.4	8.2
Monkey Shoulder	3.8	6.7
Ballantines Scotch	2.6	4.8
Jim Beam White	2.6	4.8
Tullamore Dew	3.8	6.7

Cocktails

FANCY DRINKS

CUBA LIBRE ... 8.9

Havana Club 3y, Limette, Pepsi Cola ^(1,7,9,13)
(wahlweise mit Havana Club 7y + 1.5)

CLASSIC MOJITO ... 9.8

Havana Club 3y, frischer Limettensaft, Minze,
Rohrzucker, Tafelwasser ⁽¹⁾

CAIPIRINHA ... 9.6

Pitu Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker ⁽¹³⁾

PIÑA COLADA ... 10.3

Havana Club 3y, Kokossirup, Sahne, Ananassaft ⁽⁸⁾

SWIMMING POOL ... 10.4

Havana Club 3y, Absolut Vodka, Blue Curaçao,
Kokossirup, Sahne, Ananassaft ^(1,B)

ALKOHOLFREIE DRINKS

IPANEMA ... 8.5

Limette, Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale ^(1,13)

VIRGIN COLADA ... 9.0

Kokossirup, Sahne und Ananassaft ⁽⁸⁾

LONGDRINKS

mit 4 cl Spirituose

Beefeater Dry Gin – Tonic ⁽¹⁰⁾	8.4
Hendricks Gin – Tonic ⁽¹⁰⁾	10.9
Malibu – Apfel	7.5
Havana Club 3y – Pepsi Cola ^(1,7,9)	8.4
Havana Club 7y – Pepsi Cola ^(1,7,9)	9.9
Absolut Vodka – Lemon ⁽¹⁰⁾	8.7
Absolut Vodka – Pepsi Cola ^(1,7,9)	8.7
Absolut Vodka – Red Bull ^(9,14)	10.7
Jim Beam – Pepsi Cola ^(1,7,9)	8.7

Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO; inkl. gesetzl. MwSt.

INHALTSSTOFFE: 1-Farbstoffe, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-mit Phosphat, 8-Milchweiß, 9- koffeinhalzig, 10-chininhalzig, 11-Süßungsmittel, 13-gewachst, 14-mit Taurin

ALLERGENE: A- Glutenhaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste, A4-Hafer, A5-Dinkel, A6-Kamut, A7-Sonstige Erzeugnisse), B- Laktose, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Krebstiere, G-Lupinen, H-Weichtiere, I-Soja, J-Schalenfrüchte (J1-Mandeln, J2-Haselnüsse, J3-Walnüsse, J4-Cashewnüsse, J5-Pekannüsse, J6-Paranüsse, J7-Pistazie, J8-Macadamia, J9-Queenslandnüsse, J10-sonstige Erzeugnisse), K-Sellerie, L-Senf, M-Sesam, N-Schwefeldioxid und Sulfite

 = REGIONAL  = VEGETARISCH  = VEGAN