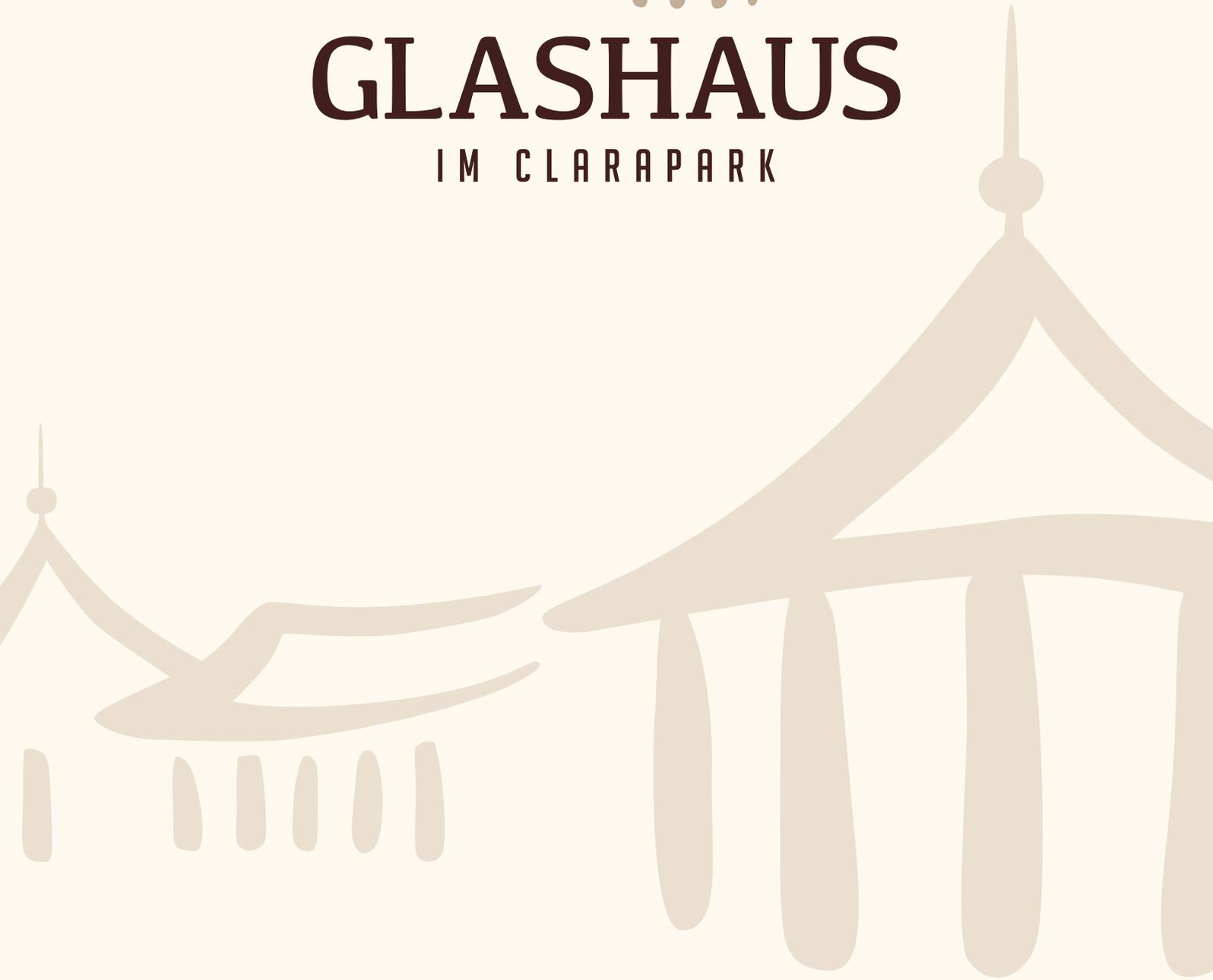




GLASHAUS

IM CLARAPARK



Speisen & Getränke

RESTAURANT · CAFÉ · EISBAR

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

wahlweise mit Vitalbrot, Karottenbrot oder Roggenbrot

- VIELERLEI BROT MIT HAUSGEMACHTEN 7.3
AUFSTRICHEN ☼ (2,3,5,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,L,M)
Ziegenkäsecreme, Oma's Eiersalat und Hummus
- OBAZDA ☼ 7.6
vollreifer Camembert mit Fassbutter und Weißbier vermengt,
rote Zwiebeln und Laugengebäck (2,3,5,7,A2,N)
- CLARAS ZIEGEN-BROT ☼ 11.3
mit Ziegenkäse-Honig Creme, gebackene rote Bete und Spinat (B,J3)
- CLARAS TOMATEN-BROT ☼ 11.3
mit Cherrytomaten, Avocado, Kapern, Rauke und roten Zwiebeln (A1,A2,A3,J2,B)
- CLARAS LACHS-BROT 12.6
Kräuterquark mit gehobelter grüner Gurke, kalt geräuchertem
Lachs und Blattwerk (3,5,B,D,N)

*Hausgemachte
Limonaden!*

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



SUPPEN

- FRUCHTIGE TOMATENSUPPE ☼ 7.6
aus sonnengereiften Tomaten und viel Wurzelgemüse mit
gebackenem Hartkäsebrot (5,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,L,M,N)
- CLARAS GARTENSÜPPCHEN 8.6
Klare Gemüsebrühe mit Hähnchen, Kartoffelwürfeln, Staudensellerie
und Möhren, dazu eine Laugenbrezel (B,D,N)

UNSERE REGIONALEN / ÜBERREGIONALEN UND GROß-LIEFERANTEN

Käse / Milch / Quark vom Landgut Nemt,
Hofmolkerei Bennewitz, Pfeiffhausen, Käserei Lehmann
Rinderfilet vom Biohof in Domnitzsch / OT Greudnitz

*Woher
kommt was?*



VORSPEISEN & SNACKS

- ROSMARIN-KARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK ☼ 8.6
mit Rosmarin und Knoblauch gebackene kleine Kartoffeln,
dazu Bennewitzer Quark mit vielerlei Kräutern (5,B,L,N)
- HÄHNCHEN-WÜRZFLEISCH 9.6
Ragout vom Hähnchen mit Champignons, überbacken mit Gouda,
dazu Toast und Zitrone (1,5,A1,B,C,D,I,K,N)
- BROTZEIT - EINE PLATTE VOLLER GLÜCK 12.6
mit Spanferkel-Schinken, hausgemachter Leberwurst, Bennewitzer
Landkäse, Bio-Ei, bayerische Käsecreme, Fassbutter, Rettich, Gurke,
Tomate, Gartenkräuter und Brot (2,3,7,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,K,L,M)
- SPINAT-PINIEN-QUICHE ☼ 11.6
luftiger Blätterteig mit Kichererbsen, Spinat und gerösteten Pinienkernen,
dazu Blattwerk und rote Bete (1,5,A1,D,I,K)
- ZWEIERLEI HUMMUS ☼ 15.1
hausgemachtes Kichererbsen-Mousse mit sauren Gurken,
roter Bete und Rettich, dazu Laugenbrezel (A1,1,3,M,C)

SALATE

- KLEINER CLARA-SALAT ☼ 6.5
Blattwerk mit Rettich, Kirschtomaten, Gurke, Hausdressing und
Sonnenblumenkernen (3,5,L,N)
- MÖHRENSALAT ☼ 7.6
mit Elstar-Äpfeln, Waldhonig und karamellisierten Walnüssen
auf Blattwerk und Brot (3,5,B,C,I,J1,J2,J3,L,M,N)
- HIRTENSALAT ☼ 11.6
mit Oregano mariniertes Fetakäse, Kirschtomaten, schwarzen Oliven,
Paprika, roten Zwiebeln, Gurke, Blattwerk und Landbrot (3,5,A1,A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,L,M,N)
- GROßER CLARA-SALAT ☼ 10.6
Blattwerk mit Rettich, Kirschtomaten, Gurke, Hausdressing und
Sonnenblumenkernen (3,5,L,N) – wahlweise mit:
- karamellisierte Honig-Rosmarin-Ziegenkäse, Rhabarber (B) ☼ + 6.9
 - Serranoschinken, getrocknete Tomaten, frischer Meerrettich (2,3,7,11,K,L) + 6.9
 - gebratene Hähnchenbruststreifen, Avocado, Paprika (8,B,C) + 6.9

☼ = VEGETARISCH ☼ = VEGAN

GLASHAUS
IM CLARRAPARK

FRÜHSTÜCKSBUFFET im Grünen

MO-FR 9.00-12.00 UHR
INKL. APFEL- UND
ORANGENSAFT (0,2 l)
FÜR 14.9

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 19.8

GROßE FLAMMKUCHEN

KLASSISCH

Schmand, Bacon, rote Zwiebeln,
Gartenkräuter (2,B)
10.6

☼ AVOCADO- BRUSCHETTA

Schmand, Kirschtomaten,
Zwiebeln, Avocadowürfel (A1,B,J)
12.6

☼ ZIEGENKÄSE

Ziegenfrischkäse,
Apfelscheiben, Walnüsse (B,J3)
12.6

LACHS

Schmand, Spinat, rote Zwiebeln,
kalt geräucherter Lachs (B,D)
13.9

SONNTAGS-BRUNCH

im Glashaus

*Kinder
0-3 Jahre
frei!*

**JEDEN SONNTAG 10-14 UHR
INKL. FILTERKAFFEE,
TEE UND SÄFTE**

35.-

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

ab 12 Uhr Auswahl: Suppe, Braten, Fisch, Fleisch und Gemüse

(Kinder 4-6 Jahre 6.- / 7-12 Jahre 15.-)

FEIERTAGS-BRUNCH 10.00 – 14.00 UHR

**INKL. FILTERKAFFEE, TEE UND SÄFTE FÜR 42.-
(KINDER 0-3 JAHRE FREI / 4-6 JAHRE 6.- / 7-12 JAHRE 17.-)**

OLIVEN & KÄSE

VIELEREI OLIVEN MIT BROT ☼ 9.7
verschiedene Sorten Oliven mariniert mit Knoblauch, Zitrone,
Kräutern, Meersalz auf Blattwerk (A1,A2,A3,3,6,B,C,I,J1,J2,J3,I,M)

KÄSEBRETT AUS DER REGION ☼ 12.6
3 Sorten Käse von der Hofmolkerei Bennewitz mit Fassbutter,
Feigensenf, Früchten und Brot (5,6,A1A2,A3,B,C,I,J1,J2,J3,I,M,N)

**Auf Wunsch auch für 2 Personen oder mehr
+ 9.90 pro Person**

WECHSELND, JE NACH VERFÜGBARKEIT z.B.

- Alter Torgauer
- Kümmellümmel (Schnittkäse mit Kümmel)
- Scharfer Torgauer (Schnittkäse mit Pfeffer)
- Elblandklee
- Koriander Ziegenkäse
- Landkäse
- Griollo (Friskkäse)

Unser Tipp

**GRAUBURGUNDER
ED. THOMAS BAUER
DEUTSCHLAND – PFALZ**

0,1l ... 3.1

0,2l ... 6.2

0,75l ... 23.0

Lebensfreude schenken!

GLASHAUS-GUTSCHEIN

für den Lieblings-Cocktail, Schlemmer-
Frühstücksbuffet oder unseren beliebten
Sonntagsbrunch im Grünen.





PASTA

- LINGUINE WILDPESTO  11.6
mit grünem Pesto, Kirschtomaten, Pinienkernen und Hartkäse (A1,B,C,J)
- LINGUINE LACHS 15.9
mit Kirschtomaten und Spinat in Weißweinsauce (7,A,B,D,N)
- KURZNUDELN MIT CHORIZO 14.9
gebratene scharfe, spanische Rauchwurst mit Kirschtomaten,
Kerbel und Schmand (8,A1,B,F)
- LINGUINE MIT KALBS-BOLOGNESE 15.1
Kalbshackfleisch, Kirschtomaten und Parmesan (8,A,B,C)

HAUPTGERICHTE



- WALDPILZ-KARTOFFELKLÖßCHEN  15.6
Gnocchi in Waldpilzjus geschwenkt mit geschmolzenen
Kirschtomaten, Spinat und Parmesan (A1,B,C)
- GLÜCKSSCHWEIN-SÜLZE 16.6
Sülze vom nordsächsischem Landschwein mit Remoulade,
Majoran-Speck-Röstkartoffeln und Gartensalat (2,3,7,11,K,L)
- CLARAS GARTEN-RISOTTO  17.6
Hafermilch-Risotto mit grünem Spargel und gebratenen
Austernseitlingen (2,A1A4,B,N)
- GEFÜLLTE PAPRIKA 17.9
mit gewolfem Schweinehack gefüllte Paprika auf Kartoffelpüree
und Tomaten-Paprika-Soße (8,A1,B,C)
- KÖNIGSBERGER KLOPSE 18.1
Kalbs- und Rinderhack mit Kapern, Sardellen, Schalotten und
Brötchen zum Königslops gedreht, dazu Kapernsoße, gebutterte
Salzkartoffeln und rote Bete (3,5,A1B,C,D,L,N)
- LACHSFILET UNTER LIMETTEN-CRUMBLE 22.9
auf Keniabohnen mit Süßkartoffel-Püree (3,5,A1,D,L,N)
- RINDERBÄCKCHEN 24.9
zart geschmort mit Apfelrotkohl, Kartoffelstampf und Rotweinglace (B,C,N)
- WIENER SCHNITZEL 28.5
paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, dazu Zitrone,
Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat (3,5,A1,B,C,L,N)

 = VEGETARISCH  = VEGAN

KINDERGERICHTE*

FÜR KINDER BIS 15 JAHRE

NUDELN

mit Tomatensoße
und Käse (5,A1,B,N) | 6.5

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN

mit Buttermöhren
und Kartoffelstampf (B,D) | 9.0

CHICKEN NUGGETS

mit Kartoffelpüree
und Ketchup (11,A1,B) | 6.9

*FÜR GROßE KINDER (AB 16 JAHRE)
+ 5.5 AUFPREIS

Dessert

WARMER HASELNUSS-BROWNIE

mit Vanilleeis & Schlagsahne
(1,2,3,A,B,C) | 7.2

oder mit warmen Kirschen
& Schlagsahne (1,2,3,A,B,C) | 9.0

WIENER APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße oder Vanilleeis
& Schlagsahne (2,8,11,A,B,C) | 7.5

HOLUNDER-QUARK Semifreddo

mit vielerlei Beeren &
Himbeerspiegel (1,2,3,B) | 6.7

*Unser Eis kommt aus
der Milchbar Pinguin*





Alle Heißgetränke
servieren wir Ihnen auch
gern mit laktosefreier
Milch^(B), Hafermilch
oder Sojamilch
Aufpreis je 1.-€

KAFFEE

CAFÉ CRÈME ⁽⁹⁾	3.5
CAFÉ CRÈME GROß ⁽⁹⁾	5.2
MILCHKAFFEE ⁽⁹⁾	4.8
LATTE MACCHIATO ^(9,B)	4.8
LATTE MACCHIATO DOPPIO ^(9,B) mit doppeltem Espresso	5.4
CAPPUCCINO ^(9,B)	3.9
CAPPUCCINO GROß ^(9,B)	5.2
ESPRESSO ^(9,B)	2.9
ESPRESSO DOPPIO ^(9,B)	4.2
ESPRESSO MACCHIATO ^(9,B)	3.7

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO DREAM ^(9,B,C)	6.2
mit Eierlikör	
LATTE MACCHIATO CARIBBEAN ^(9,B)	5.4
mit Kokossirup	
MARZIPAN CAPPUCCINO ^(1,9,B,J)	4.6
mit Mandelsirup	
CARAMEL LATTE (KALT) ^(1,9,B)	4.9
auf Eiswürfel mit Karamellsirup und Sahnehaube	
CAFÉ VIENNA ^(9,B)	4.0
Kaffee mit Sahnehaube	
ELEFANTEN-KAFFEE ^(1,9,B)	6.1
Kaffee mit Amarula und Sahnehaube	
BAILEYS CAFÉ ^(1,9,B)	6.1
Kaffee mit Baileys und Sahnehaube	
IRISH COFFEE ^(1,9,B)	6.2
Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahnehaube	
RÜDESHEIMER KAFFEE ^(1,9,B)	6.2
Kaffee mit Asbach Uralt, Sahnehaube und Schokoraspeln	

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

**AROMEN FÜR IHR HEIßGETRÄNK – WAHLWEISE: VANILLE, ZIMT⁽¹⁾,
KARAMELL⁽¹⁾, HASELNUSS^(J1), KOKOS, SCHOKOLADE⁽¹⁾, PFEFFERMINZ⁽¹⁾
ODER MANDEL FÜR JE 1.-**

SCHOKOLADEN

HEIßE SCHOKOLADE ^(B)	4.9
WEIßE SCHOKOLADE ^(B)	4.9
AFTER EIGHT SCHOKOLADE ^(1,B)	5.5
mit Pfefferminzsirup und Sahnehaube	
KARIBISCHE SCHOKOLADE ^(1,B)	5.5
mit Kokossirup und Sahnehaube	
SPANISCHE SCHOKOLADE ^(B)	6.5
mit Licor 43 und Sahnehaube	
RUSSISCHE SCHOKOLADE ^(B)	6.5
mit Vodka und Sahnehaube	
LUMUMBA ^(1,B)	6.5
mit Rum und Sahnehaube	

HEIßGETRÄNKE

FRIESISCHER GROG mit Rum und braunem Rohrzucker ⁽¹⁾	4.9
HEIßE MILCH MIT HONIG ^(B)	4.2
HEIßE ZITRONE (mit Zitronensaft ²⁾	3.5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,2l	2.8
	0,4l	4.6
SELTERS MINERALWASSER	0,25l	3.3
Classic, Medium, Naturell	0,75l	7.6
SCHWEPPEs	0,2l	3.3
Ginger Ale ⁽¹⁾ , Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ , Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,4l	5.3
BIONADE	0,33l	4.7
Streuobst, Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte		
MEINER MÜTT'S LIMONADE ⁽¹⁾	0,33l	5.2
Zitrone-Gurke-Basilikum		
PEPSI COLA ^(1,7,9) / LIGHT ^(1,2,9,11)	0,2l	3.3
Pepsi Cola Max ^(1,7,9) , Mirinda ⁽¹⁾ , 7 Up, Spezi ^(1,7,9)	0,4l	5.3
ROTE FASSBRAUSE ⁽¹⁾	0,2l	3.3
	0,4l	5.3
RED BULL ^(9,13)	Dose 0,25l	4.9
WALDBEER-BOWLE auf Wunsch auch alkoholfrei :)	Glas	7.5
Waldbeeren, Erdbeersirup, Prosecco ^(N)		

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

JE NACH SAISON

HOLUNDER – MINZE
LIMETTE – GURKE
HIMBEER-GRAPEFRUIT
ERDBEER-LIMETTE

0,4l ... 5.7



Soft & Nektar

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

0,2l ... 3.3 / 0,4l ... 5.5

**ALLE SÄFTE
AUCH ALS SCHORLE**

0,2l ... 3.3 / 0,4l ... 5.5

Orangerie

FEIERN SIE
BEI UNS EXCLUSIV

Wir haben das Glashaus um einen weiteren Raum – die Orangerie – für Festlichkeiten vergrößert.

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

TEE'S & PUNSCH

frisch aufgegossen

INGWER-ZITRONE MIT HONIG ... 4.5
(mit Zitronensaft)

INGWER-MINZE MIT HONIG ... 4.5

HONIG-MINZE ... 4.5

HOLUNDER-MINZE ... 4.5

HEIßER BIRNENSAFT MIT INGWER ... 4.7

EILLES TEE

Glas je
3.50

DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH BLATT

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

EARL GREY PREMIUM BLATT

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster 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
3.90

BIO ENGLISH BREAKFAST TEA "NEW"

Eine traditionelle Blatt- Mischung aus Indien- und Ceylon-Tees, die sich als "Happy Morning"- Tee und darüber hinaus auch als Supertag Begleiter **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
Grümmelkandis.



Eilles
TEE

FASSBIER ^(A3)

ALLGÄUER BÜBLE
EDELWEISS BIER

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER

UR-KROSTITZER PILS 	0,3l	3.9
	0,4l	4.9
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER	0,3l	3.9
	0,5l	5.9
ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL	0,3l	3.9
	0,5l	5.9
FREIBERGER EDELKELLER	0,3l	3.9
	0,5l	5.9
FREIBERGER RADLER NATURTRÜB	0,3l	3.9
Bier + Zitronenlimonade	0,4l	4.9
RADLER	0,3l	3.9
Ur-Krostitzer Pils + 7 Up	0,4l	4.9
DIESEL	0,3l	3.9
Ur-Krostitzer Pils + Pepsi Cola ^(1,7,9)	0,4l	4.9
BANANEN-WEIZEN	0,3l	3.9
Büble Edelweissbier + Bananennektar ^(A1)	0,5l	5.9

Ritterguts Gose ^(A1,A3)

Leipzigs erfrischende Bierspezialität – seit 1824

Original Ritterguts Gose 0,3l / 0,5l ... **3.9 / 5.9**

Gose mit Sirup ⁽¹⁾ 0,3l / 0,5l ... **3.9 / 5.9**
wahlweise Himbeer oder Waldmeister



APERITIFS

CAMPARI 

APEROL SPRITZ	8.2
Aperol, Tafelwasser, Prosecco, Orange ^(1,10,N)	
APEROL RHABARBER SPRITZ	8.2
Aperol, Prosecco, Rhabarber-Nektar ^(1,10,N)	
SARTI SPRITZ	8.2
Sarti, Tafelwasser, Prosecco, Blutorange ^(1,10,N)	
LILLET ROSÉBERRY	8.2
Lillet Blanc, Waldbeeren, Schweppes Wildberry	
CAMPARI SPRITZ	8.2
Campari, Tafelwasser, Prosecco ^(1,10)	
HUGO	8.2
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Tafelwasser, Prosecco ^(13,N)	
CAMPARI ORANGE ^(1,10)	7.5
CRODINO das alkoholfreie italienische Ritual	6.5
fruchtige Nuancen, frisch gewürzt mit pflanzlichen Noten (10 cl auf Eis)	

FLASCHENBIER ^(A3)

UR-KROSTITZER 
SCHWARZBIER

0,5l ... 5.6

BÜBLE HEFEWEIZEN
ALKOHOLFREI

0,5l ... 5.6

SCHÖFFERHOFER ^(A1)
HEFEWEIZEN
DUNKEL / KRISTALL

0,5l ... 5.6

RADEBERGER
ALKOHOLFREI

0,33l ... 4.2

SCHÖFFERHOFER ^(A1)
GRAPEFRUIT

0,33l ... 3.9

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 ... 4.8

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)

KAITUI SAUVIGNON BLANC 0,75l 33.5

Weingut Markus Schneider, Deutschland – Pfalz

getrocknete Aprikose, Mirabellen, rauchige Toastnoten, Stachelbeeren; saftig und weich; erstklassig eingebundene Fassnoten mit cremig-seidigem Abgang. In Neuseeland, der überseeischen Heimat des Sauvignon Blanc, ist KAITUI die maorische Übersetzung für Schneider.

ELBLING VDP. GUTSWEIN 0,75l 41.5

Schloss Proschwitz, Deutschland – Sachsen

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

GRAUBURGUNDER QW VDP.ORTSWEIN 0,75l 44.0

Schloss Proschwitz, Deutschland - Sachsen

Eleganz und vollmundig, mineralisch mit feiner Frucht, sowie harmonisch eingebundener Säure. In der Nase dominieren exotische Früchte wie z.B. Maracuja. Im Mund ein Feuerwerk von reifer Mango, Quitte, Birne und einem Hauch grüner Apfel, der die Säure erfrischend begleitet.

FLASCHENWEIN – ROT (5,N)

BLACK PRINT 0,75l 40.5

Weingut Markus Schneider, Deutschland – Pfalz

Ungemein dicht und komplex in der Nase. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Schwarzkirsche und Holunder. Am Gaumen würzige und animalische Noten, die an Thymian, Wacholder, Bitterschokolade, Eichenholz und Leder erinnern.

CHATEAUNEUF DU PAPE AC 0,75l 62.0

Domaine Chanssaud, Frankreich – Rhone

Aromen von roten und dunklen Früchten mit einer ledrigen Note, sehr komplex und vollmundig, nachhaltig.

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



*Käsebrett mit
Käse aus der Region
für 12.6 €
Fragen Sie unser
Servicepersonal!*



OFFENER WEIN – WEIß ^(5,N)

GRAUBURGUNDER – ED. THOMAS BAUER	0,1l	3.1
WG Weingebiet, Deutschland – Pfalz	0,2l	6.2
Im Geschmack zeigt er vollmundige, leicht nussige Noten gepaart mit einer frischen Säure und hinterlässt eine angenehme Cremigkeit am Gaumen.	0,75l	23.0
ENTRE-DEUX-MERS AC	0,1l	2.9
Château Martinon, Frankreich – Bordeaux	0,2l	5.8
Der Wein wird sehr umsichtig gekeltert, um den Anteil der Frische seiner Früchte und Aromen der Traubensorten zu erhalten – ein angenehm lebhafter Wein.	0,75l	22.5
RIESLING 50°	0,1l	3.1
G.H. von Mumm, Deutschland – Rheingau	0,2l	6.2
In der Nase typisch, mineralisch, fruchtig und exotisch mit viel Stachelbeere und Kiwi; feinwürzig mineralisch, elegant	0,75l	23.0
GRÖSTER STEINBERG KERNER QBA lieblich	0,1l	4.1
Weingut Thürkind, Deutschland – Saale Unstrut	0,2l	8.2
Grünlich mit gelben Nuancen. Ein fülliger Wein mit saftigen Aromen exotischer Früchte mit harmonischer Fruchtsüße.	0,75l	31.5
GRÖSTER STEINBERG WEIßBURGUNDER QBA	0,1l	4.4
Weingut Thürkind, Deutschland – Saale Unstrut	0,2l	8.8
Voluminöse Aromen am Gaumen von exotischer Ananas, zarter Aprikose und reifem Apfel mit einem Hauch von Zitrus.	0,75l	31.5

OFFENER WEIN – ROT ^(N)

MERLOT LE COCHONNET VIN DE PAYS	0,1l	2.8
Les Vignerons de la Vicomtes, Frankreich	0,2l	5.6
Aromen dunkler reifer Beeren, gute Struktur sehr ausgewogen und harmonisch.	0,75l	22.5
MAKULU SHIRAZ	0,1l	3.8
Westkap, Südafrika	0,2l	7.4
trocken, fruchtige Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Damzen und Morcheln, Kirschfrüchten mit einem subtilen Hauch von Gewürz und Pfeffer	0,75l	28.5
MONTE LLANO TEMPRANILLO	0,1l	4.2
Bodegas Ramon Bilbao, Spanien – Rioja	0,2l	8.4
Duft von Schwarzkirschen, die weich und saftig am Gaumen widerhallen und aufgrund des 4–6-monatigen Barriqueausbaus durch weiche Tannine harmonisch abgerundet werden.	0,75l	32.5
DOPPIO PASSO PRIMITIVO SALENTO IGT	0,1l	3.9
Cantina Vecchia Torre, Italien – Apulien	0,2l	7.8
dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakaonoten. Bei sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Feine Fruchtsüße setzt sich im Mund fort.	0,75l	30.5
URSPRUNG	0,1l	4.1
Weingut Markus Schneider, Deutschland – Pfalz	0,2l	8.2
Dieser herrlich dunkelviolette Wein glänzt mit milden Aromen roter Waldfrüchte. Eine leichte Fruchtigkeit und ein runder Geschmack werden von einem angenehmen Abgang gekrönt.	0,75l	31.5

HAUSWEIN

HAUSWEIN WEIß ^(5,N)

Alte Taverne,
Spanien – La Mancha
trocken, pikant-feinwürzige
Nase, große Aromen-Vielfalt mit
angenehm trockenem Bukett

0,2l ... 5.5
0,5l ... 13.0

HAUSWEIN ROT ^(5,N)

Alte Taverne,
Spanien – La Mancha
trocken, feinfruchtig, geschmeidig
mit sanften Tanninen

0,2l ... 5.5
0,5l ... 13.0

Roséwein ^(N)

PINK ST. LAURENT ROSÉ

**Weingut Tina Pfaffmann,
Deutschland – Pfalz**
Ein leichter, fruchtiger Roséwein.
Trotzdem besitzt er noch
einen typischen Rotweincharakter.

0,1l ... 3.6
0,2l ... 7.2
0,75l ... 28.5

PINOTAGE ROSÉ

**Weingut Delheim,
Südafrika – Stellenbosch**
trocken, lachsrosa Farbe, körperreich,
frischer Duft von Waldbeeren
und hellen Sommerfrüchten

0,1l ... 3.4
0,2l ... 6.8
0,75l ... 26.5

WEINSCHORLE WEIß

trocken/lieblich 0,2l ... 5.4

WEINSCHORLE ROT

trocken 0,2l ... 5.4

SPIRITUOSEN

APERITIFS

Aperol ^(1,10)	4cl	5.1
Campari ^(1,10)	4cl	5.1
Lillet Blanc ^(1,N)	4cl	5.1
Martini ^(1,N) bianco, extra dry	5cl	4.2

KRÄUTER

Jägermeister	2cl	4cl	2.8	5.3
Ramazotti	2.8	5.3		
Leipziger Kräuter Wilhelm 	2.8	5.3		
Averna	2.8	5.3		
Underberg	2cl Fl.	3.9		

LIKÖRE

Echter Leipziger Allasch 	2.8	5.6
Connewitzer Rhabarberlikör 	2.8	5.1
Baileys Irish Cream ^(1,9)	2.6	4.8
Frangelico (Haselnusslikör) ^(1,11)	2.6	4.8
Amaretto „Disaronno“	2.6	4.8
Licor 43	2.6	4.8
Malibu	2.6	4.8
Amarula ^(1,B)	2.6	4.8

WEINBRAND / COGNAC ⁽¹⁾

Asbach Uralt	2.6	4.8
Martell VSOP	4.8	9.0

KLARE

Beefeater Dry Gin 40%	2.6	4.8
Hendricks Gin	5.1	9.8
Longhorn Gin 	3.8	6.7
Absolut Vodka	2.6	4.8
Beluga Vodka	3.8	6.7

GRAPPA CELLINI

Bianca, D'oro	2.9	5.4
---------------------	-----	-----

FISCHER & BUNGE OBSTBRAND

Williams Birne 	4.1	7.5
Obstler 	3.8	6.7
Brotschnaps 	3.8	6.7

WHISK(EY) ⁽¹⁾

Chivas Regal 12y	4.1	7.5
Glenlivet Founders Reserve	4.4	8.2
Johnnie Walker Scotch (Red Label)	2.6	4.8
Ballantines Scotch	2.6	4.8
Jim Beam White	2.6	4.8
Tullamore Dew	3.8	6.7

Cocktails

FANCY DRINKS

CUBA LIBRE ... 7.9

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

CLASSIC MOJITO ... 8.6

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

CAIPIRINHA ... 8.3

Pitu Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker ⁽¹³⁾

PIÑA COLADA ... 9.3

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

SWIMMING POOL ... 10.0

Havana Club 3y, Absolut Vodka, Blue Curaçao,
Kokossirup, Sahne, Ananassaft ^(1,8)

ALKOHOLFREIE DRINKS

IPANEMA ... 7.1

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

VIRGIN COLADA ... 8.1

Kokossirup, Sahne und Ananassaft ⁽⁸⁾

LONGDRINKS

mit 4 cl Spirituose

Beefeater Dry Gin – Tonic ⁽¹⁰⁾	8.2
Hendricks Gin – Tonic ⁽¹⁰⁾	10.7
Malibu – Apfel	7.6
Havana Club 3y – Pepsi Cola ^(1,7,9)	7.3
Havana Club 7y – Pepsi Cola ^(1,7,9)	9.1
Absolut Vodka – Lemon ⁽¹⁰⁾	7.5
Absolut Vodka – Pepsi Cola ^(1,7,9)	7.5
Absolut Vodka – Red Bull ^(9,14)	9.3
Jim Beam – Pepsi Cola ^(1,7,9)	7.5

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-Milcheiweiß, 9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig, 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