

FOOD & DRINKS

BARFUSZ[®]

CAFÉ · RESTAURANT · BAR



VERANSTALTUNGEN IM BARFUSZ

Feiern im BARFUSZ. Wir vermieten unsere Räume für private Feiern und Veranstaltungen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern ein Gesamtpaket für Ihre Feier an, angefangen bei der Planung, über die passende Dekoration bis hin zu köstlichen Menüs und Buffets.

MEHR INFOS
0341 / 96 28 88 63

FRÜH STÜCKS BUFFET

MONTAG – SAMSTAG AB 9 UHR

INKL. ORANGENSAFT
UND HAUSGEMACHEM EISTEE
RESERVIERUNG TEL.: 0341 / 96 28 624

BARFUSZ[®]
CAFÉ · RESTAURANT · BAR

MO-FR
8.90
SAMSTAG
9.90



WELLNESS WASSER

**WAHLWEISE
STILL ODER
BELEBT**

GESUND-BRUNNEN

Minze / Limette / Zitrone / Melone

FITNESS-WASSER

Basilikum / Limette / Zitrone / Gurke / Orange

Karaffe 0,5l
4.90

SANDWICHES

Pulled Pork Sandwich 8.90

Weißkraut / Romanasalat / Zwiebeln / BBQ /
Tomaten / Gurken / Toastbrot (1,2,3,6)

**New Yorker – Pastrami
Sandwich** 8.90

Geräuchertes Rindfleisch / Käsecreme /
Gurken / Salat / Zwiebeln / Toastbrot (1,2,3,6)

Ziegenkäse Sandwich 8.40

Ziegenkäse / Rucola / Zwiebeln / Tomaten /
Thymianhonig / Gurken / Toastbrot

VORSPEISEN

Pastrami vom Rind 8.90

Geräuchertes Rindfleisch / Parmesan / Rucola /
Ceasardressing / Baguette (1,6)

Hummus⁵ 5.90

Kichererbsenpüree / Zitrone / Sesam /
Olivenöl / Baguette (5)

Antipasti-Variation 7.90

Trockentomaten / Champignons / Paprika /
Zwiebeln / Oliven / Peperoni / Zucchini /
Rucola / Baguette (1,2,4,5,6)

Vorspeisen-Variation – Barfusz 8.90

Grillgemüse / Hummus / Serrano-Schinken /
Chorizo-Salami / Käsewürfel / Oliven /
Baguette (1,2,5,6)

Rote Bete Carpaccio 8.90

Ziegenkäse / Thymianhonig /
Mandeln / Wildkräuter / Baguette

SUPPEN

Tomatensuppe 4.20

Kräuterpesto / Baguette

Orientalische Linsensuppe 4.90

Mandelsplitter / Baguette

Tom Kah 5.20

Kokosmilch / Zitronengras / Ingwer / Koriander /
Champignons / Baguette (6)

mit Garnelenspieß + 2.70

mit Hähnchenbruststreifen + 1.80





SALAT

NUR DAS BESTE AUS DER SAISON

ZU ALL UNSEREN
SALATEN REICHEN WIR
IHNEN FRISCHES BAGUETTE

SALATE

Ziegenkäse Salat Ziegenkäse-Crostini / Thymianhonig, Blattsalate / Gemüse / Wildkräuter / Himbeer-Dressing	10.90
Salat – Pulled Pork Blattsalate / Schweinezupffleisch / Gemüse / Balsamico-Dressing (1,2)	11.90
Caesar's Salad Romana Salat / Tomaten / Croûtons / Ei / Parmesan / Caesar's Dressing (1) mit Hähnchenbruststreifen	11.90 + 3.50
Salat Kalbsleber Blattsalate / Schmorzwiebeln / Gemüse / Wildkräuter / Apfel-Dressing	12.90
Salat Caprese Tomaten / Mozzarella / Basilikumpesto (1)	9.90

QUINOA-BOWL (5)

**Quinoa / Blattsalate / Oliven /
Tomaten / Hirtenkäse / Cashew /
Apfeldressing / 9.90**

**auf Wunsch mit hausgebeiztem
Kaffeelachs +4.50**



ZWISCHENDURCH

Feines Würzfleisch Hähnchen / Champignons / Käse / Toast (2,6)	6.50
Kartoffelecken mit Dip wahlweise: Tomaten-Zucchini-Salsa / Käsecreme / Guacamole / Sauerrahm (Extra-Dip 0.95) (1,2,3,6)	5.30
Ofenkartoffel mit Sauerrahm wahlweise: Gebeizter Kaffeelachs / Krautsalat / Rote Bete (7) 9.90 Pulled Pork / Tomaten-Zucchini-Salsa / BBQ (1,2) 9.90	6.60
Currywurst Currysoße / Baguette (1,6)	6.90
Nachos mit Dip wahlweise: Tomaten-Zucchini-Salsa / BBQ / Käsecreme / Sweet-Chili-Soße / Guacamole (2,6) (Extra-Dip 0.95) mit Jalapeños mit Käse überbacken	5.90 + 1.20 + 1.90
Mexikanisches – HOT! Chili Con Carne Rind / Kidneybohnen / Mais / Paprika / Baguette	7.90
Bruschetta Bratscheiben / Tomatenwürfel / Basilikum / Zwiebeln / Knoblauch / Parmesan (1)	6.60
Käsewürfel Emmentaler / Gouda / Hirtenkäse / Oliven / Baguette (1)	6.90
Käsevariation Käse / Weintrauben / Baguette (1,2,5)	8.90
Oliven-Teller Oliven / Hirtenkäse / Rucola / Baguette (1,5)	5.90

FLAMMKUCHEN

Der klassische Flammkuchen	9.70
Speck / Zwiebeln / Sauerrahm mit extra Käse	+1.40
Flammkuchen – Spanische Art	13.90
Chorizo-Salami / Käse / Tomaten / Jalapenos / Zwiebeln / Sauerrahm ^(1,2)	
Flammkuchen – Mediterran	11.90
Hirtenkäse / Parmesan / Tomaten / Rucola / Oliven / Zwiebeln / Sauerrahm ^(1,2,4,5) mit extra Serrano-Schinken	+4.00
Flammkuchen – New York	14.90
Pastrami / Tomaten / Zwiebeln / Käse / Gewürzgurke / Lauch / Sauerrahm ^(1,6)	
Flammkuchen – Französische Art	12.90
Ziegenkäse / Thymianhonig / Zwiebeln / Lauch / Sauerrahm	
Flammkuchen – Vegan	12.90
Olivenöl / Tomaten-Zucchini-Salsa / Oliven / Zwiebeln / Rucola ⁽⁵⁾	

**SCHLEMMER-
BRUNCH / 19.90**
JEDEN SONNTAG
10–14 UHR

inkl. Kaffee / Eistee / Säfte / Prosecco
Reservierung Tel.: 0341 / 96 28 624

BARFUSZ
TIPP

PASTA

Spaghetti al Pesto	9.90
Basilikum / Pinienkerne / Knoblauch / Olivenöl / Parmesan ⁽¹⁾ mit zwei Garnelenspießen	+5.00
Penne – Lachs	12.90
Mangold / Kräuterrahm	
Spaghetti – Hähnchenbrust	12.90
Zucchini / Paprika / Tomaten-Curry-Soße	
Penne – Schweinefiletspitzen	11.90
Kräuterbutter / Tomate / Mangold / Parmesan ^(1,2)	
Gnocchi – Salsiccia	11.90
Paprika / Zwiebeln / Zucchini / Tomaten-Chili-Soße	
Reisbandnudeln	10.90
Gemüse / Kräuter-Knoblauchbutter ⁽²⁾ (VEGAN)	



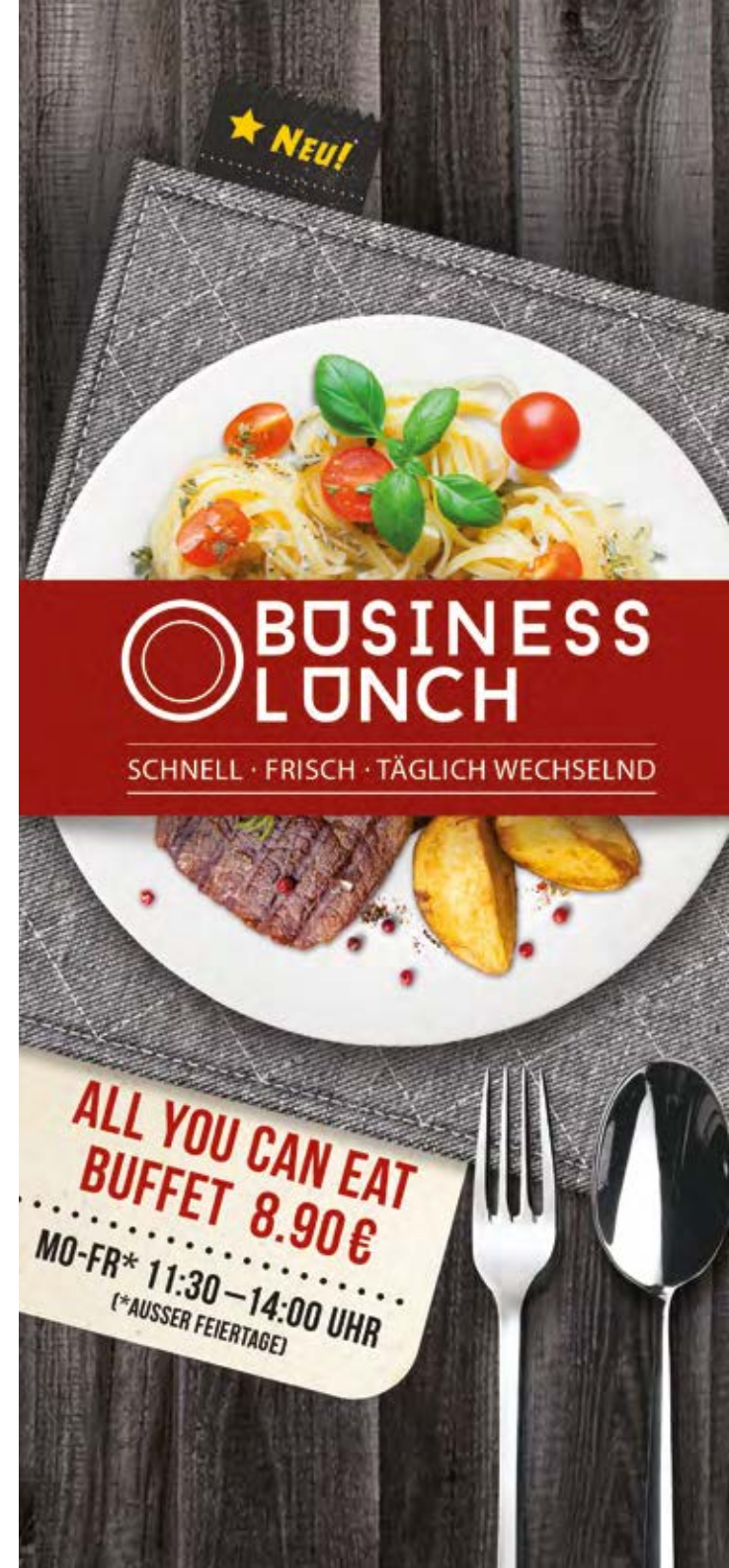
VEGANE GERICHTE AUF EINEM BLICK

Tomatensuppe	4.20
Kräuterpesto / Baguette	
Tom Kah	5.20
Kokosmilch / Zitronengras / Ingwer / Koriander / Champignons / Baguette	
Hummus	5.90
Kichererbsenpüree / Zitrone / Sesam / Olivenöl / Baguette	
Reisbandnudeln	10.90
Gemüse / Kräuter-Knoblauchbutter ⁽²⁾	
Flammkuchen – Vegan	12.90
Olivenöl / Tomaten-Zucchini-Salsa / Oliven / Zwiebeln / Rucola ⁽⁵⁾	
Grünes Gemüse Curry	9.90
Kokosmilch / grünes Curry / Gemüse / Duftreis	

**MILCHSHAKE
VEGAN / 5.20**

Erdbeer-Basilikum-Eis / Sojamilch

BARFUSZ
TIPP





HAUPTAKT

100% GESCHMACK

HAUPTAKT

Schweinefiletmedaillons 16.90

Tomate-Nacho-Kruste / Pfefferjus / Gemüse /
Kartoffelbaumkuchen ^(4,6)

Gebratene Kalbsleber 15.90

Zwiebeln / Apfel / Kartoffelpüree ⁽⁴⁾

Rumpsteak – Kräuterbutter 19.90

Blattsalate / Gemüse / Wildkräuter /
Apfeldressing / auf Wunsch Baguette

Rumpsteak – Sauce Bernaise 19.90

Bernaise / Gemüse / Kartoffeln

Grillteller – BARFUSZ 20.90

Kalbsleber / Schweinefilet / Salsiccia /
Rumpsteak / Kräuterbutter / Sauerrahm /
Süßkartoffel Pommes / Beilagensalat ^(2,6)

JEDE SPEISE WIRD FÜR SIE GANZ
FRISCH ZUBEREITET.

EXTRA LECKER

Süßkartoffel Pommes / 3.90

Pommes Frites klassisch / 3.00

Kleiner Beilagensalat / 3.90

BARFUSZ

TIPP

Schnitzel – Wiener Art 14.90

Schweineschnitzel / Zitrone / Pommes Frites
mit Rahmchampignons + 3.50
mit Pfeffersauce ⁽⁴⁾ + 2.50
mit kleinen Beilagensalat + 3.90

Maishähnchenbrust – Supreme 16.90

Tomaten-Mozzarella-Füllung / Mangold /
Gemüse / Gnocchi ⁽¹⁾

Gebratener Lachs 19.90

Tomate-Mozzarella-Kruste / Spaghetti /
Pesto / Parmesan ⁽¹⁾

KINDERGERICHTE

FÜR KINDER BIS 10 JAHRE –
FÜR GROSSE AUFSCHLAG 3.- EURO

Kindernudeln 4.20

Tomatensoße / Reibekäse

Kinderschnitzel 4.50

Pommes Frites / Ketchup ⁽¹⁾

Pommes Frites ⁽¹⁾ 3.00

Kinderhähnchenbrust 4.50

Gemüse / Tomatensoße / Kartoffelpüree

Milchreis 4.90

Zimt / Zucker / Apfelmus

BURGER IM BARFUSZ

Barfusz Burger	11.90
Rind / Spezialsoße / Cheddar / Bacon / Tomate / Gurke / Zwiebel / Salat / Sesambun ^(1,2,6)	
Pulled Pork Burger	10.90
Schweinezupffleisch / BBQ / Weißkraut / Tomate / Gurke / Zwiebel / Salat / Sesambun ^(1,2)	
Burger Spezial	9.90
Käsecreme / Pastrami / Spiegelei / Tomate / Gurke / Sesambun ^(1,2,3,6)	
LowCarb Burger	9.90
Weißkrautblatt / Ente / Sprossen / Tomate / Gurke / Karotte / Koriander / Soja ^(1,6)	

PULLED PORK IST EIN GERICHT DES KLASSISCHEN BARBECUES DER SÜDSTAATENKÜCHE. DAS SAFTIGE SCHWEINEFLEISCH AUS DER SCHULTER WIRD 24-48 STUNDEN IN EINER SPEZIELLEN MARINADE EINGELEGT UND BIS ZU EINEM TAG BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART. DIESE GAR-METHODE MACHT DAS FLEISCH SO ZART, DASS ES ANSCHLIESSEND IN KLEINE STÜCKE ZERFÄLLT.



**SÜSSKARTOFFEL
POMMES / 3.90**
Pommes Frites klassisch / 3.00



THAILÄNDISCH / GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

Tom Kah	5.20	Rotes Thai Curry	12.90
Kokosmilch / Zitronengras / Ingwer / Koriander / Champignons / Baguette ⁽⁶⁾ mit Garnelenspieß		Kokosmilch / Hähnchenstreifen / rotes Curry / Limonenblätter / Gemüse / Duftreis	
		Grünes Gemüse Curry	
mit Hähnchenbruststreifen		Kokosmilch / grünes Curry / Gemüse / Duftreis	
		mit zwei Garnelenspießen	
		mit knusprigen Entenstreifen	
Gebratene Hühnerstreifen	11.90		
Austernsauce / Cashewnüsse / Bambus / Paprika / Chili / Duftreis ^(1,6)			
Grünes Fisch Curry	13.90		
Kokosmilch / Garnelen / Lachs / grünes Curry / Limonenblätter / Gemüse / Duftreis			



SAISONALE
TAGESANGEBOTE
FINDEN SIE AUCH AN
UNSEREN TAFELN!



DESSERT

HAUSGEBACKEN - TÄGLICH FRISCH

KUCHEN & TORTEN
AUS DER HAUSEIGENEN
KONFITOREI DER MILCHBAR PINGVIN.

Unser reichhaltiges Kuchen- und Tortenangebot finden Sie in unserer Kuchenvitrine im Eingangsbereich. Fragen Sie unser Servicepersonal über die aktuelle Auswahl.

DESSERT

Warmer Schokokuchen Beerensoße / Vanilleeis	6.90
Crêpes Nutella Bananeneis / Nutella / Mandelsplitter / Sahne	6.90
Crêpes Schweden Apfelmus / Vanilleeis / Eierlikör / Sahne	7.90
Tiroler Apfelstrudel Vanilleeis / Sahne (1,6)	5.90
Crème Brûlée Vanillecreme / Karamell / Schokoladeneis (2,6)	4.90
Obstsalat	4.50
Obstsalat mit Joghurt	4.90
Käsevariation Weintrauben / Baguette	8.90

EISBECHER

Früchte-Eisbecher 3 Kugeln Fruchteis / Früchten / Sahne (1,2)	6.90
Heiß & Kalt 3 Kugeln Vanilleeis / heiße Waldbeeren / Sahne (1,2)	6.90
Schoko-Eisbecher 3 Kugeln Eis / Schokoladensoße / Sahne (1,2,6)	6.90
Schweden-Eisbecher 3 Kugeln Eis / Apfelmus / Eierlikör / Schokoladensoße / Sahne (1,6)	6.90

Unser Eis kommt von der Milchbar Pinguin Leipzig aus eigener Herstellung.

UNSERE EISSORTEN:
VANILLE / ERDBEER / SCHOKO /
MANGO / BANANE / HIMBEER /
WALDBEER / JE KUGEL 1.50

MILCHSHAKES

WAHLWEISE: VANILLE / SCHOKO / MANGO /
ERDBEER / HIMBEER / WALDBEER / BANANE

Eis + Milch	0,4l	5.20
Eiskaffee Kaffee / Vanilleeis / Sahne (1,2,7)		5.20
Eisschokolade Schokolade / Vanilleeis / Sahne (1,2)		5.20

CRÊPES BARFUSZ

**Erdbeer-Basilikum-Eis / Obst /
Balsamico / Sahne / 7.90**

**Auf Wunsch mit Joghurt-Likör
16% Vol. (2cl) + 1.00**



KAFFEE & SPECIALS

SEGAFREDO SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ⁽⁷⁾	2.60
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2.80
Pott Kaffee ⁽⁷⁾	3.90
Milchkaffee ⁽⁷⁾	3.90
Latte Macchiato ⁽⁷⁾	3.90
Latte Macchiato doppio ⁽⁷⁾ mit doppeltem Espresso	4.60
Cappuccino Classico ⁽⁷⁾	2.90
Cappuccino mit Sahne ⁽⁷⁾	3.30
Espresso ⁽⁷⁾	2.50
Doppelter Espresso ⁽⁷⁾	3.70
Espresso Macchiato ⁽⁷⁾	2.60
Baileys Kaffee ⁽⁷⁾ 2 cl Baileys / Kaffee / Sahne	4.90
Café Coretto ⁽⁷⁾ 2 cl Grappa / Doppelter Espresso	4.90
Irish Coffee ⁽⁷⁾ 2 cl Irish Whiskey / brauner Zucker / Sahne	4.90
Eiskaffee Kaffee / Vanilleeis / Sahne ^(1,2,7)	5.20

KAFFEE-AROMEN ⁽⁷⁾ – HASELNUSS / KARAMELL / ZIMT / KOKOS / MANDEL / VANILLE / 0.70

SCHOKOLADEN

Heiße Schokolade	3.40
Heiße Schokolade mit Sahne	3.90
Italian Chocolate 2 cl Amaretto / Sahne	4.90
Wild Chocolate 2 cl Jägermeister / Sahne	4.90
Eisschokolade Schokolade / Vanilleeis / Sahne ^(1,2)	5.20

HEIßE SPECIALS

Chai Latte (warm oder kalt) Chai beschreibt die traditionelle Art, nach der in Indien Tee zubereitet wird, mit schwarzem Tee, Gewürzen wie Kardamom, Ingwer, Zimt, Anis und Nelken.	3.90
Heiß aufgegossene Minze mit Honig oder Ingwer	2.90
Heiße Zitrone	2.60
Heiße Milch mit Honig	2.90

AUF WUNSCH ERHALTEN SIE ALLE HEISSGETRÄNKE AUCH MIT LAKTOSEFREIER- ODER SOJA-MILCH / 0.60

EILLES TEA DIAMOND

Feiner loser Tee braucht feine Verpackungen. Mit dem Tea Diamond® ist EILLES TEE eine wahre Servier-Revolution gelungen. Denn der pyramidenförmige Teebeutel bietet dem losen Blatt- und Brokentee viel Platz, den größtmöglichen Kontakt mit dem Wasser und damit ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeiten. Dazu noch einfach in der Handhabung, wenig tropfend und schick verpackt.

Darjeeling Royal First Flush Blatt

Schwarztee 2,5g

Diese famose Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien. Nach der Winterruhe zeigt dieses Spitzenprodukt viele weiße Blattspitzen, hat ein spritzig-frisches, an Maiglöckchen erinnerndes Aroma, sowie eine zartorange Tassenfarbe. Der Tee liebt einen Hauch Zucker.

Grüntee Asia Superior Blatt

Grüntee 2,5g

Unfermentierter Tee aus der Mitte Chinas mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe. Traditionell ohne Zugabe von Milch und Zucker getrunken.

Earl Grey Premium Blatt

Schwarzteemischung aromatisiert 2,5g

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottefrüchte. Ein Klassiker speziell zu Gebäck und Kuchen.

Kräutergarten

Kräutermischung 2,5g

Reine Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

Sommerbeeren

Früchtemischung aromatisiert 4,0g

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde. Sehr erfrischend!

Bio Kamillenblüten

Kräutertee 2,5g

Ganze Kamillenblüten haben einen milden, aromatisch-weichen Geschmack.

Detox Broken

Grüner Tee Kräutermischung mit Mate 2,5g

Grüner Tee mit Mate, Ingwer, Zitronengras, Brennnessel und Zitronenmyrte – frisch und aromatisch für die innere Balance.

Apfel Früchte

Früchtemischung aromatisiert 4,0g

Eine lieblich-spritzige Früchtemischung mit dem köstlichen Aroma saftiger Äpfel – heiß und kalt getrunken eine Genuss.

Jedes wohltuende Glas Eilles Tee 2.90



LIMONADE

HAUSGEMACHT

HOLUNDER + MINZE

HIMBEER + INGWER

GURKE + BASILIKUM

ERDBEER + MANGO

WALDMEISTER + LIMETTE

ORANGE + SPRITZ

0,4L=4.40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sinalco Cola ^(1,2,7)	0,2 l	2.60
Sinalco Cola Light ^(1,2,7)	0,4 l	3.90
Orangenlimonade ⁽²⁾		
Zitronenlimonade		

Afri Cola ^(1,2,7)	0,25 l	2.50
------------------------------	--------	------

Rote Fassbrause ⁽²⁾	0,2 l	2.40
	0,4 l	3.70

Goldberg	0,2 l	2.60
Bitter Lemon ⁽⁸⁾	0,4 l	3.90
Tonic Water ⁽⁸⁾		
Ginger Ale		

Tafelwasser	0,2 l	2.20
Still / Sprudel	0,4 l	3.60

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2.70
Medium / Naturell	0,75 l	6.70

Rhabarbersaftschorle	0,2 l	2.80
	0,4 l	4.40

Säfte & Nektare	0,2 l	2.80
	0,4 l	4.40

Orange / Apfel naturtrüb / Banane / Kirsch naturtrüb / Birne / Ananas / Cranberry / Maracuja / Mango / Grapefruit / Erdbeer / Schwarze Johannisbeere / Rhabarber / Tomate

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE!

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5.10
-------------------------------	-------	------

Red Bull ^(1,2,7)	0,25 l	3.90
-----------------------------	--------	------

Red Bull zuckerfrei ^(1,2,7)	0,25 l	3.90
--	--------	------

Red Bull Green Edition	0,25 l	3.90
------------------------	--------	------

Effect Energy	0,25 l	3.50
---------------	--------	------

Goldberg Intense Ginger	0,2 l	3.40
Scharfe Ingwer-Limonade		

MILCHSHAKES

WAHLWEISE: VANILLE / SCHOKO / MANGO / ERDBEER / HIMBEER / WALDBEER / BANANE

Eis + Milch	0,4l	5.20
-------------	------	------

Eiskaffee ^(1,2,7)		5.20
Kaffee / Vanilleeis / Sahne		

Eisschokolade ^(1,2)		5.20
Schokolade / Vanilleeis / Sahne		

MITTWOCH
LIVE-MUSIK
IM BARFUSZ / 21:30 UHR

BARFUSZ
TIPP

ALKOHOLFREI + KALORIENARM

FINDE DEINE NR. 1 UNTER DEN ALKOHOLFREIEN BIEREN.
WIR HABEN DIE FÜNF BESTEN AM START!

BITBURGER ALKOHOLFREI

Pils 0,0	0,33l	3.20 / 33 kcal
Grapefruit	0,33l	3.20 / 31 kcal
Radler	0,33l	3.20 / 26 kcal

PAULANER ALKOHOLFREI

Hefeweizen	0,5l	4.50 / 23 kcal
Zitrone	0,5l	4.50 / 32 kcal



BIER VOM FASS

Wernesgrüner Pils	0,3 l 0,4 l	3.20 3.90
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l 0,4 l	3.20 3.90
Köstritzer Kellerbier Naturtrübes Zwickelbier	0,3 l 0,4 l	3.20 3.90
Paulaner Hefeweizen Hell	0,3 l 0,5 l	3.30 4.50
Bananen-Weizen Bananen-Nektar + Hefeweizen	0,3 l 0,5 l	3.30 4.50
Cola-Weizen ^(1,2,7) Cola + Hefeweizen	0,3 l 0,5 l	3.30 4.50
Diesel ^(1,2,7) Cola + Pils	0,3 l 0,4 l	3.20 3.90
Radler Zitronenlimonade + Pils	0,3 l 0,4 l	3.20 3.90
Original Ritterguts Gose	0,3 l 0,5 l	3.30 4.50
Original Ritterguts Gose mit Geschmack ⁽²⁾ Himbeere / Waldmeister / Kirsche	0,3 l 0,5 l	3.40 4.80
Original Ritterguts Gose mit 2cl Allasch	0,3 l 0,5 l	4.90 6.50

CURRYWURST ^(1,6)
Currysoße / Baguette / 6.90

FLASCHENBIER

Paulaner Hefeweizen Dunkel / Kristall	0,5 l	4.50
Craft Werk Brewing Hop Head India Pale Ale ⁽⁷⁾	0,33 l	4.50
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	3.20
Becks	0,33 l	3.20
Becks Lemon	0,33 l	3.20
Corona	0,33 l	3.90
Salitos Ice	0,33 l	3.80
Salitos Tequila	0,33 l	3.80



BARFUSZ
TIPP

JEDEN SONNTAG BRUNCH

10–14 UHR / AUCH AN FEIERTAGEN

19.90 INKL. KAFFEE / EISTEE / SÄFTE / PROSECCO
RESERVIERUNG TEL.: 0341 / 96 28 624

BARFUSZ
CAFÉ · RESTAURANT · BAR

BARFUSZ
TIPP

EIER-STATION
TESTEN SIE UNSERE
EIERSTATION
MIT FRISCHEM
RÜHREI, OMELETTE
UND LECKEREN
WAFFELN

LEIPZIGER SPEZIALITÄTEN

BIER VOM FASS

Original Ritterguts Gose	0,3 l	3.30
	0,5 l	4.50

Original Ritterguts Gose mit Geschmack ⁽²⁾	0,3 l	3.40
Himbeere / Waldmeister / Kirsche	0,5 l	4.80

Original Ritterguts Gose	0,3 l	4.90
mit 2cl Allasch	0,5 l	6.50

LONGDRINK – LIPSK

Longhorn Gin mit Goldberg Tonic	8.40
---------------------------------	------

Mit seiner Lindenblüten Note soll er an seine
Herkunft Leipzig erinnern, welche von den
Slawen "Lipsk" genannt – der "Linden-Ort".

LEIPZIGER KRÄUTER

	2 cl	4 cl
Kräuter Wilhelm	2.90	5.30
Leipziger Allasch	2.70	5.10

OBSTBRÄNDE (40% VOL.) FISCHER & BUNGE

	2 cl	4 cl
Brotschnaps	3.10	5.90
Williams-Birne	3.70	6.20
Zwetschgenwasser	3.90	6.40

AUS UNSERER HAUSEIGENEN KONDITOREI

Leipziger Lerche	2.60
------------------	------

CRÊPES BARFUSZ

Erdbeer-Basilikum-Eis / Obst /
Balsamico / Sahne / 7.90

Auf Wunsch mit Joghurt-Likör
16% Vol. (2cl) + 1.00

BARFUSZ
TIPP

WEIßWEIN

Müller Thurgau Q.b.A. Wein aus der Region	0,1 l	4.60
Weingut Thürkind / Saale-Unstrut	0,2 l	5.80
Zarte grün-gelb schimmernde Farbe / Aromen von Gras / grünen Äpfeln & Pfirsichen / sehr lebendig / frisch	0,5 l	12.70
Pinot Grigio IGT	0,1 l	3.90
Colli del Soligo / Venetien	0,2 l	5.10
trocken / charakteristisch / frisch / großzügig / angenehm aromatisch	0,5 l	11.50
Chardonnay VdP	0,1 l	3.90
Colli del Soligo / Venetien	0,2 l	5.10
trocken / angenehme Fülle / feiner Duft	0,5 l	11.50
Silvaner Wein aus der Region	0,1 l	4.50
Wg. Freyburg e.G. / Saale-Unstrut	0,2 l	5.80
fruchtig mit dezenter Säure / Duft von Holunder und Basilikum	0,5 l	12.70
Riesling 50°	0,1 l	4.20
Schloß Johannisberg / Rheingau	0,2 l	5.50
trocken / die Aromen erinnern an gelben Pfirsich, reife Äpfel, exotische Früchte / spritzige und lebendige Säure / harmonisch und sehr gut ausbalanciert	0,5 l	12.50
Scheurebe Q.b.A.	0,1 l	4.10
Bornheim / Rheinhessen	0,2 l	5.40
halbtrocken / sortentypischer Wein mit eleganter Säure und feinem Bukett / passt zu jeder Gelegenheit und besonders zu herzhaften Speisen	0,5 l	12.40
Riesling Spätlese	0,1 l	4.10
Schloß Koblenz / Mosel	0,2 l	5.40
lieblich / goldgelb / elegant / vollmundig	0,5 l	12.40

ROTWEIN

Shiraz	0,1 l	4.90
Vina La Ronciere / Chile	0,2 l	6.30
trocken / tiefdunkelrot / saftig / würzig / Aromen von schwarzer Johannisbeere / weißem Pfeffer und Sauerkirschen / dezente Barriquenote	0,5 l	13.70
Merlot VdP	0,1 l	3.90
Les Chevaliers	0,2 l	5.30
trocken / rebsortentypischer Merlot / weich und samtig im Geschmack	0,5 l	11.40
Doppio Passo Primitivo IGT	0,1 l	4.60
Cantina Vecchia Torre / Apulien / Italien	0,2 l	6.60
dichtes Bukett von Beeren mit feinen Kakaonoten bei sanften Taninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden	0,5 l	13.90
Nero d’Avola	0,1 l	4.10
Andrero / Sizilien	0,2 l	5.50
trocken / körperreich / Aromen von Brombeeren und Heidelbeeren	0,5 l	12.90
Cabernet Sauvignon/Merlot	0,1 l	3.90
Concha y Toro / Chile	0,2 l	5.50
trocken / gute Struktur / zarte Tannine / duftendes Bukett / eleganter Körper	0,5 l	12.60
Spätburgunder Q.b.A.	0,1 l	3.80
Bischoffinger / Baden	0,2 l	5.30
halbtrocken / leuchtendes Rubinrot / Aromen von roten Früchten	0,5 l	12.20
Blauer Zweigelt Wein aus der Region	0,1 l	4.90
Weingut Thürkind / Saale-Unstrut	0,2 l	7.30
trocken / körperreich / dunkelrote Farbe / Aromen von Schattenmorellen / passt zu kräftigen Fleischgerichten	0,5 l	16.10

ROSÉWEIN

Pinotage Rosé	0,1 l	4.50
Delheim / Südafrika-Stellenbosch	0,2 l	5.90
lachsrosa Farbe / körperreich / frischer Duft von Waldbeeren und hellen Sommerfrüchten	0,5 l	12.90
	0,75 l	16.90
Zweigelt Rosé Wein aus der Region	0,1 l	4.90
Weingut Thürkind / Saale-Unstrut	0,2 l	6.20
trocken / fruchtig / erinnert an Schattenmorellen / sehr lebendig und frisch	0,5 l	13.70
	0,75 l	18.90

HAUSWEIN

Hauswein rot / weiß	0,1 l	3.60
trocken	0,2 l	4.60
	0,5 l	10.60
Weinschorle	0,2 l	3.90
Hauswein rot / weiß		

KÄSEWÜRFEL^(*)

Emmentaler / Gouda / Hirtenkäse, Oliven / Baguette / 6.90

Auf Wunsch mit Weintrauben +0.95

BARFUSZ

TIPP



FLASCHENWEIN WEIß

Weißburgunder Q.b.A.	0,75 l	23.90
Gröster Steinberg		
Weingut Thürkind / Saale-Unstrut		
helle gelbgrüne Farbe / lebendig-frische Aromen von Aprikosen / Ananas und reifen Zitrusfrüchten / sehr gute Balance / süffig und animierend		
Müller-Thurgau Q.b.A. Wein aus der Region	0,75 l	26.80
Sächsische Winzergenossenschaft		
trocken / dezente Muskatnote / kräftig-elegant / feingliedrig / anhaltend		
Goldriesling Wein aus der Region	0,75 l	39.90
Schloß Proschwitz / Sachsen		
trocken / frischer Duft nach Mirabellen / fruchtiges und reichhaltiges Aroma / gut eingebundene Säure		

FLASCHENWEIN ROT

Malbec	0,75 l	25.90
Hereford / Mendoza-Argentinien		
kräftig / elegant / gut strukturiert		
Rioja Ugarte Cosecha DOC	0,75 l	27.90
Heredad Ugarte Spanien Rioja		
kirschrot / feine Fruchtaromen / Hauch von Vanille / mild und abgerundet		
Pinotage	0,75 l	42.90
Bersig Estate / Südafrika		
trocken / dunkelfruchtige Noten aus reifen Pflaumen und schwarzen Beeren / zusammen mit den Fruchtnoten des Buketts ergibt dies einen herrlich runden Gesamteindruck, der im Nachhall lange präsent bleibt		



PROSECCO

Scavi & Ray Spumante	0,1 l	4.70
elegant / geschmeidig,	auf Eis 0,15 l	5.80
sehr ausgeglichen /	Flasche 0,75 l	29.40
Spuren von reifen Früchten		

SEKT

Sektkellerei	0,1 l	4.30
J. Oppmann	auf Eis 0,15 l	4.90
trocken / halbtrocken	Flasche 0,75 l	26.90

CHAMPAGNER

Moët & Chandon	Flasche 0,75 l	109.00
Brut Impérial		
besticht durch sein delikates Fruchtaroma		
aus gemischten frischen Früchten und		
Blüten / der richtige Begleiter für einen		
gelungenen Abend		

Moët & Chandon	Flasche 0,75 l	119.00
Brut Impérial / Rosé		
es dominieren ausdrucksstarke Aromen		
von Wald- und Johannisbeeren		

APEROL SPRITZ⁽²⁾

Prosecco / Aperol / Tafelwasser /
Orangenscheibe (0,15 l) / 6.40



LONGDRINKS

MIT 4 CL SPIRITUOSE

Jägermeister – Red Bull ^(1,2,8)	7.40
Jägermeister – Cola ^(1,2,7,8)	6.90
Jägermeister – Tonic ^(1,2,7,8)	6.90
Vodka – Lemon ⁽⁸⁾	6.90
Vodka – Orange	6.90
Vodka – Cola ^(1,2,7)	6.90
Vodka – Red Bull ^(1,2,8)	7.40
Vodka – Effect Energy ^(1,2,8)	6.90
Campari – Orange ⁽²⁾	6.90
Campari – Soda ⁽²⁾	6.90
Campari – Maracuja ⁽²⁾	6.90
Jack Daniel's – Cola ^(1,2,7)	6.90
Jack Daniel's – Ginger Ale ⁽²⁾	6.90
Jim Beam – Cola ^(1,2,7)	6.90
Johnnie Walker – Cola ^(1,2,7)	6.90
Pernod – Cola ^(1,2,7)	6.90
Malibu – Apfel / Orange	6.90
Licor43 – Milch	6.90
Moscow Mule	6.90

BACARDI SPECIALS

MIT 4 CL SPIRITUOSE

Bacardi – Cola ^(1,2,7)	6.90
Bacardi Oakheart – Cola ^(1,2,7)	6.90
Bacardi Razz – Zitronenlimonade	6.90



KNABBER-
KÖRBCHEN / 3.70



GIN GENUSS IM BARFUSZ

IT'S WHAT YOU PUT IN

TANQUERAY GIN

ALLE GIN ORIGINAL MIT GOLDBERG TONIC (0,2L)
WAHLWEISE MIT THOMAS HENRY GRAPEFRUIT (0,2L) +1.00

FÜR DEN INDIVIDUELLEN GESCHMACK
MIT ORANGE / ZITRONE /
LIMETTE / GURKE / PFEFFER

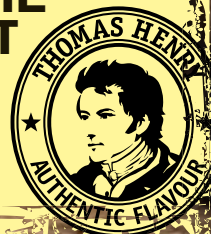
GIN COCKTAIL

JUNIPER LEMONADE

Gin / Triple Sec. / Zitronensaft /
Ginger Ale / Gurke / 8.50

BARFUSZ
TIPP

PROBIEREN SIE
IHREN GIN MIT
THOMAS
HENRY TONIC
(0,2L +1.00)



TANQUERAY GIN – TONIC 7.90

WIR EMPFEHLEN MIT ZITRONE

Der wohlschmeckende London Dry Gin aus England eignet sich für das Mixen von Cocktails und Longdrinks und ist theoretisch für den puren Genuss hochwertig genug. Charakteristisch für den trockenen Gin aus Großbritannien ist, dass er für Harmonie und Tradition steht.

BOMBAY SAPPHIRE – TONIC 7.90

NUR ORIGINAL MIT LIMETTE

Charakteristisch für den Gin sind zehn „Botanicals“ wie z.B. Zitrone, Mandel, Süßholzer, Wacholder und Paradieskörner, die den für Gin typische Wacholdergeschmack abschwächen und ergänzen, so dass er milder schmeckt als typische London Dry Gins.

THE ROKU JAPANESE CRAFT GIN – TONIC 8.90

RICHTIG AUSGEWOGEN MIT INGWER

6 einzigartige japanische Botanicals verleihen Roku Gin seinen perfekten ausbalancierten Geschmack. Serviert mit Ingwer werden die erfrischenden, prägnanten Zitrus - Noten von Yuzu optimal betont.

SIPSMITH V.J.O.P GIN – TONIC 13.90

MIT ORANGE EIN GENUSS

Stellen Sie sich die Botanicals in unserem Gin als Instrumente eines Orchesters vor. Wir haben sozusagen das stimmführende Instrument Wacholder verstärkt und dann Dezibel - d.h. die Alkoholprocente hochgedreht. Volle, abgerundete Wacholdernoten, würzig und komplex, mit einem Hauch von Zartbitterschokolade und Orangenschale.

HENDRICKS GIN – TONIC 9.40

ERST PERFEKT MIT GURKE

Besonders ist das Produktionsverfahren des Gins, der seit 1999 überwiegend in Handarbeit hergestellt wird. Die Grundlage des Gins sind zwei unterschiedliche Destillate: Eines in einer Bennet Brennblase (pot still) destilliert, eines in einer „Carter-Head Brennblase“. Diese beiden Destillate werden anschließend vermischt. Die Salatgurken und die Rosen kommen danach als Essenz hinzu. Damit gehört der Hendricks Gin in die Kategorie „distilled gin“.

LONGHORN GIN – TONIC 8.90

WIR EMPFEHLEN MIT ZITRONE

Long Horn brilliert durch seine harmonische Wacholder-Würze, die sich elegant mit auserlesenen Botanicals und einer edlen Lindenblüten-Note zu einem fein abgerundeten, aufregenden Gin verbindet. Eine Referenz an seine Herkunft Leipzig – vor Jahrhunderten von den Slawen "Lipsk" genannt, der "Linden-Ort".

MONKEY 47 SCHWARZWALD GIN – TONIC 9.90

IDEAL MIT ZITRONE

Der Gin wird aus 47 unterschiedlichen Gewürzen destilliert und kommt mit 47% Vol. auf die Flasche. Alexander Stein, einer der beiden Köpfe hinter dem Schwarzwald Gin verrät in einem Interview, dass die 47 verschiedenen Botanicals eher zufällig zu Stande kamen.

SOURS & FIZZES



DAZU WAHLWEISE:
**BOURBON / TEQUILA
VODKA / GIN**



DAZU WAHLWEISE:
**APEROL
CAMPARI
FRANGELICO
JÄGERMEISTER**

SOURS
& FIZZES JE
6.90

DAIQUIRIS

Daiquiri Natural	6.90
Bacardi Carta Blanca / Zitronensaft / Zuckersirup	
Frozen Erdbeer Daiquiri	7.90
Bacardi Carta Blanca / Triple Sec / Erdbeermark / Erdbeersirup ⁽²⁾	
Frozen Mango Daiquiri	7.90
Bacardi Carta Blanca / Zitronensaft / Mangomark / Mangosirup ⁽¹⁾	

SPRITZES

Hugo	5.90
Holunderblütensirup / Prosecco / Tafelwasser / Minze	
Lillet Berry	6.40
Lillet / Schweppes Russian Wild Berry	
Aperol Spritz	6.40
Aperol / Prosecco / Tafelwasser / Orange ⁽²⁾	
Ramazzotti Rosato Mio	6.40
Ramazzotti Rosato / Prosecco / Tafelwasser / Basilikum	
Holundergässchen	6.90
St. Germain / Prosecco / Tafelwasser / Zitrone	
Martini Fiero	6.40
Martini Fiero / Tonic	
Martini Rosato Royale	6.40
Martini Rosato / Prosecco / Tafelwasser / Orange	

MARGARITAS

Margarita Natural	6.90
Tequila Silver / Triple Sec / Zitronensaft	
Frozen Erdbeer Margarita	7.90
Tequila Silver / Triple Sec / Erdbeermark / Erdbeersirup / Zitronensaft ⁽²⁾	

CAIPIRINHAS & MORE

Caipirinha	6.90
Cachaça / Limetten / brauner Zucker	
Caipiroschka	6.90
Vodka / Limetten / brauner Zucker	
Caipiro!	6.90
Aperol / Limetten / brauner Zucker ⁽²⁾	
Gin Basil Smash	6.90
Tanqueray / Rohrzuckersirup / Zitronensaft / Basilikum	
Classic Mojito	6.90
Bacardi Carta Blanca / Limetten / Minze / brauner Zucker / Tafelwasser / Crushed Ice	
Mango Mojito	6.90
Bacardi Carta Blanca / Limetten / Mangopüree / Minze / brauner Zucker / Tafelwasser / Crushed Ice	
Razz Mojito	6.90
Bacardi Razz / Limetten / Minze / Rohrzucker / Tafelwasser	

COCKTAILS

DRY/MEDIUM/SWEET

Martini Cocktail Gin / Vermouth Extra Dry / Olive	6.90
Manhattan Canadian Club / Angostura / Vermouth Rosso	6.90
Negroni Campari / Gin / Vermouth Rosso ⁽²⁾	6.90
Cosmopolitan Vodka / Orangenlikör / Lime Juice / Cranberrysaft	6.90
Oakheart Cream Bacardi Oakheart / Sahne / Karamellsirup / Orangensaft	6.90
Brandy Alexander Brandy / Crème de Cacao Brown / Sahne / Muskat ⁽²⁾	6.90
White Russian Vodka / Kaffeelikör / Sahne ⁽²⁾	6.90
Hemingway Special Bacardi Carta Blanca / Grapefruitsaft / Lime Juice	6.90
Appletini Vodka / Triple Sec / Limettensaft / Green Apple Püree ^(1,2)	6.90

**KNABBER-
KÖRBCHEN / 3.70**



COLADAS

Piña Colada Bacardi Carta Blanca / Bacardi Carta Negra / Sahne / Kokossirup / Ananassaft	8.40
Baileys Colada Baileys Irish Cream / Kokossirup / Sahne / Ananassaft	8.40
Erdbeer Colada Bacardi Carta Blanca / Bacardi Carta Negra / Sahne / Kokossirup / Erdbeernektar ⁽²⁾	8.40
Swimming Pool Bacardi Carta Blanca / Blue Curaçao / Vodka / Kokossirup / Sahne / Ananassaft ⁽²⁾	8.40
Flying Kangaroo Bacardi Carta Blanca / Vodka / Vanillelikör / Kokossirup / Sahne / Ananassaft / Orangensaft	8.40
Kiko Tequila Silver / Licor 43 / Kokossirup / Sahne / Kirschsafft / Zimt	8.40



TROPICAL & FANCY COCKTAILS

Sex on the Beach Vodka / Pfirsichlikör / Cranberrysaft / Zitronensaft / Orangensaft	8.90	Lady Killer Gin / Triple Sec / Apricot Brandy / Ananassaft / Maracujanektar	8.90
Tequila Sunrise Tequila Silver / Zitronen- / Orangensaft / Grenadine ⁽²⁾	7.50	BARFUSZ Dream Gin / Aperol / Pfirsichlikör / Grapefruitsaft / Lime Juice / Prosecco ⁽²⁾	7.90
Spirit of Spain Tequila Silver / Vanillelikör / Erdbeersirup / Lime Juice / Orangensaft ⁽²⁾	8.90		
Bahama Mama Bacardi Carta Blanca / Malibu / Grenadine / Orangen- / Ananas- / Bananensaft	8.90		
Sunny Vodka / Aperol / Blutorangensirup / Orange / Grapefruit ⁽²⁾	8.90		
Alice Vodka / Pistaziensirup / Naturjoghurtlikör / Rhabarbersaft	8.90		
Pimm's Cup Pimm's / Limetten / Orangen / Gurke / Goldberg Intense Ginger	7.90		
Lynchburg Lemonade Jack Daniels / Triple Sec / Limetten / Orangen / Zitronenlimonade	8.90		
Nordic Summer Vodka / Limettensaft / Maracujasirup / Grenadine / Orangensaft	8.90		



BARFUSZ
TIPP

CUBA LIBRE
Bacardi Carta Oro /
Limetten / Cola / 6.90
BACARDÍ

BARFUSZ SPECIALS

Paloma Patron Silver / Limettensaft / Agavensirup / Thomas Henry Grapefruit / Salz	9.90
Summer Breeze 42Below / St. Germain / Mango- / Apfelsaft / Basilikum	9.90
Henny's First Absolut Kurant / Naturjoghurtlikör / Erdbeer- sirup / Maracujanektar / Grapefruitsaft ⁽²⁾	8.50
Juniper Lemonade Gin / Triple Sec / Zitronensaft / Ginger Ale / Gurke	8.50
Hugo's Sister Vodka / Naturjoghurt / Holunderblütensirup / Rhababersaft	8.50
Wildfang Jägermeister / Lime Juice / Cranberrysaft / Ginger Ale	8.50

KNOCK OUTS

Mai Tai Bacardi Carta Blanca / Bacardi Carta Negra / Old Pascas 73 / Mandelsirup / Limetten / Orangensaft	10.40
Zombie Bacardi Carta Blanca / Bacardi Carta Negra / Apricot Brandy / Old Pascas 73 / Zitronensaft / Ananassaft / Orangensaft	10.40
Long Island Ice Tea Vodka / Bacardi Carta Blanca / Gin / Triple Sec / Tequila Silver / Limetten / Orangensaft / Cola ^(1,2,7)	10.40
Adios Gin / Rum / Triple Sec / Tequila / Vodka / Blue Curaçao / Zitronen / Zitronenlimonade	10.40

SHOOTERS

B-52 Kaffeeликör / Baileys Irish Cream / Old Pascas 73 ⁽²⁾	5.70
B-55 Kaffeeликör / Baileys Irish Cream / Absinth 68% vol. ⁽²⁾	5.70
Mexicaner Vodka / Tomatensaft / Tobasco	3.90
Gisela Vodka / Lime Juice	3.90
Franzi Frangelico / Lime Juice	3.90

COCKTAILS – ALKOHOLFREI

Virgin Erdbeer Daiquiri Erdbeermark / Erdbeersirup / Zitronensaft ⁽²⁾	6.20
Driving Kangaroo Orangensaft / Ananassaft / Vanillesirup / Kokossirup / Sahne	6.20
Anouk Limetten / Orangen / Maracujasirup / Mangonektar / Bitter Lemon ⁽⁸⁾	6.20
Coconut Kiss Ananassaft / Kokossirup / Kirschsaft / Sahne	6.20
Mango Fizz Mangopüree / Minze / Zuckersirup / Zitronensaft / Ginger Intense ⁽¹⁾	6.20
Baby Face Erdbeersirup / Mandelsirup / Zitronensaft / Orangensaft / Ananassaft ⁽²⁾	6.20
Targa Grapefruitsaft / Bitter Lemon / Limetten / Minze / Erdbeersirup / Lime Juice ^(2,8)	6.20
Ipanema Brauner Zucker / Limetten / Ginger Ale	6.20
Green Apple Green Apple Püree / Zitronensaft / Ananassaft / Tonic ^(1,2)	6.20



**BARFUSZ
TIPP**

**SCHLEMMER-
BRUNCH / 19.90**
JEDEN SONNTAG
10–14 UHR

inkl. Kaffee / Eistee / Säfte / Prosecco
Reservierung Tel.: 0341 / 96 28 624

SPIRITUOSEN

APERITIFS		5 cl		BRANDY	2 cl	4 cl
Aperol ⁽²⁾		4.90		Baron Otard VSOP	3.70	7.10
Campari ⁽²⁾		4.90		Cardenal Mendoza	3.50	6.70
Absinth		4.90				
Pernod		4.90		LIKÖRE	2 cl	4 cl
				Baileys Irish Cream ⁽²⁾	2.70	5.10
MARTINI	5 cl			Molinari Extra Sambuca	2.70	5.10
Bianco / Extra Dry		4.00		Malibu	2.70	5.10
Rosso / Rosato / Fiero		4.00		Licor43	2.70	5.10
Riserva Ambrato		4.90		Leipziger Allasch	2.70	5.10
Riserva Speciale Rubino		4.90		St. Germain	2.70	5.10
				Frangelico	2.90	5.30
OBSTBRÄNDE (40% VOL.)	2 cl	4 cl		Pfefferminzlikör		3.60
FISCHER & BUNGE				Kirschlikör		3.60
Brotschnaps	3.10	5.90				
Williams-Birne	3.70	6.20		GIN	2 cl	4 cl
Zwetschgenwasser	3.90	6.40		Tanqueray Gin	2.70	5.10
				Bombay Sapphire Gin	3.30	6.40
KRÄUTER	2 cl	4 cl				
Ramazzotti	2.70	5.10		RUM	2 cl	4 cl
Jägermeister	2.70	5.10		Bacardi Carta Blanca	2.70	5.10
Fernet-Branca	2.70	5.10		Bacardi Carta Negra	2.70	5.10
Wilhelm	2.70	5.10		Bacardi 8 Años	3.50	6.80
				Bacardi Oakheart	2.70	5.10
GRAPPA	2 cl	4 cl		Havana 3 Años	2.70	5.10
Moscato di Nonino	3.10	5.90		Havana 7 Años	3.50	6.80
Chardonnay di Nonino	3.70	7.10		Barceló Imperial	3.50	6.80
VODKA	2 cl	4 cl		TEQUILA	2 cl	4 cl
Smirnoff Red Label	2.50	4.80		Tequila Sauza Silver	2.70	5.10
Absolut	2.90	5.70		Tequila Sauza Gold	2.70	5.10
Grey Goose	3.90	7.40		Patron Silver	3.70	7.20
42 Below	3.30	6.40				

WHISKEY

SCOTCH WHISKY		2 cl	4 cl
Johnnie Walker Red Label		2.40	4.70
Chivas Regal 12y		3.40	6.70
Dewars 12y		3.40	6.70
MALT WHISKY	2 cl	4 cl	
Craigellachie 13y		4.10	7.90
Laphroaig 10y		4.10	7.90
IRISH WHISKEY	2 cl	4 cl	
John Jameson Black Barrel		3.40	6.70
Kilbeggan		2.60	5.20
AMERICAN WHISKEY	2 cl	4 cl	
Jim Beam		2.50	4.90
Jack Daniel's		2.80	5.30
Wild Turkey 101		3.10	5.70
CANADIAN WHISKY	2 cl	4 cl	
Canadian Club		2.70	5.20
THAI WHISKY	2 cl	4 cl	
Mekhong		2.70	5.20

INHALTSSTOFFE

1 = Konservierungsstoffe

2 = Farbstoffe

3 = mit Süßungsmittel Cyclamat

4 = geschwefelt

5 = geschwärzt

6 = Geschmacksverstärker

7 = koffeinhaltig

8 = chininhaltig

Eine Auflistung der Allergene in unseren Produkten erhalten Sie auf Wunsch von unserem Service Personal. Alle ausgewiesenen Preise gelten in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Alle Bilder in dieser Speisekarte sind Abbildungen und weisen lediglich Ähnlichkeiten auf.



CENTRAL KABARETT

KÖNIG-ALBERT-HAUS · MARKT 9 · 04109 LEIPZIG

OOHR-SCHWÄRBLEEDE!

SACHSEN-KABARETT AM MARKT



KARTEN-TELEFON: 0341/52903052
WWW.CENTRAALKABARETT.DE

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM INTERNET
WWW.BARFUSZ.DE



BARFUSZ

Café · Restaurant · Bar
Markt 9 · 04109 Leipzig
(Barfußgässchen)

Tel.: 0341 / 962 86 24

Fax: 0341 / 861 64 73

E-Mail: info@barfusz.de

Internet: www.barfusz.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Do 9-2 Uhr

Fr/Sa 9-3 Uhr

So ab 10 Uhr



Wir danken dem
Steigenberger
Hotel Leipzig für die
Unterstützung bei den
Bühnenrequisiten.

Foto: Frank Hölzig

GRAND HOTEL *Burlesque*

Weihnachts-Dinnershow Lipsi Lillies

Herzlich willkommen in der sinnlichsten Luxusherberge der Welt! Die Lipsi Lillies versüßen Ihnen die Weihnachtszeit in diesem Jahr mit einem besonderen Verwöhnprogramm, welches Sie gleichermaßen erregen und entspannen wird. Checken Sie ein ins „Grand Hotel Burlesque“ und mischen Sie sich unter die glamourösen, illustren Gäste. Mondäne Filmstars, exotische Spioninnen à la Mata Hari und raffinierte Meisterdiebinnen sorgen für allerlei bühnenreifen Trubel voller Witz, Nostalgie und Showgirl-Appeal, machen es der engagierten Hotelleitung aber nicht gerade leicht. Doch keine Angst, die drei Lipsi Lillies haben das Business fest im Griff und Concierge Mitzi von Sacher macht jeden auch noch so ungewöhnlichen Gästewunsch wahr. Unterstützt werden die vier Vollblut-Unternehmerinnen von nicht weniger unternehmerischen Herren, die zudem noch eine Wohltat fürs Auge sind. Buchen Sie also schnellsten Ihre Nacht im 5 Sterne Domizil von Leipzigs Burlesque Truppe Nummer 1. Relaxen Sie im Spa-Bereich, amüsieren Sie sich im Ballroom oder der Lobby-Bar und lassen Sie sich von den Kreationen unseres Chefkochs den Gaumen kitzeln. Aus diesem Hotel wollen Sie garantiert nie wieder ausziehen.

SPIELTAGE 2018

DO 29.11.	SA 08.12.	MI 19.12.
MO 03.12.	DI 11.12.	DO 20.12.
DI 04.12.	MI 12.12.	FR 21.12.

UND WEITERE 2019

KARTEN-TELEFON: 0341 / 52 90 30 52
WWW.DINNERSHOW-LEIPZIG.DE

ODER DIREKT IM BLAUEN SALON
LEIPZIGER CENTRAL KABARETT, MARKT 9, 04109 LEIPZIG
KASSENÖFFNUNGSZEITEN: MO-SA 12-18 UHR

LIPSI LILLIES WEIHNACHTS-DINNERSHOW
MIT 4-GÄNGE-MENÜ FÜR 69.- EURO





A close-up portrait of a woman with vibrant red hair and striking blue eyes. She is wearing a black fishnet veil that covers her face, with only her eyes and mouth visible. Her lips are painted a bright red. The background is dark and moody.

PASSION

KARTEN
AB 59.- €

22.11.- 31.12.2018 | HISTORISCHES STADTBAD LEIPZIG

TICKET-HOTLINE: 0341/52903052 | WWW.DINNERSHOW-LEIPZIG.DE