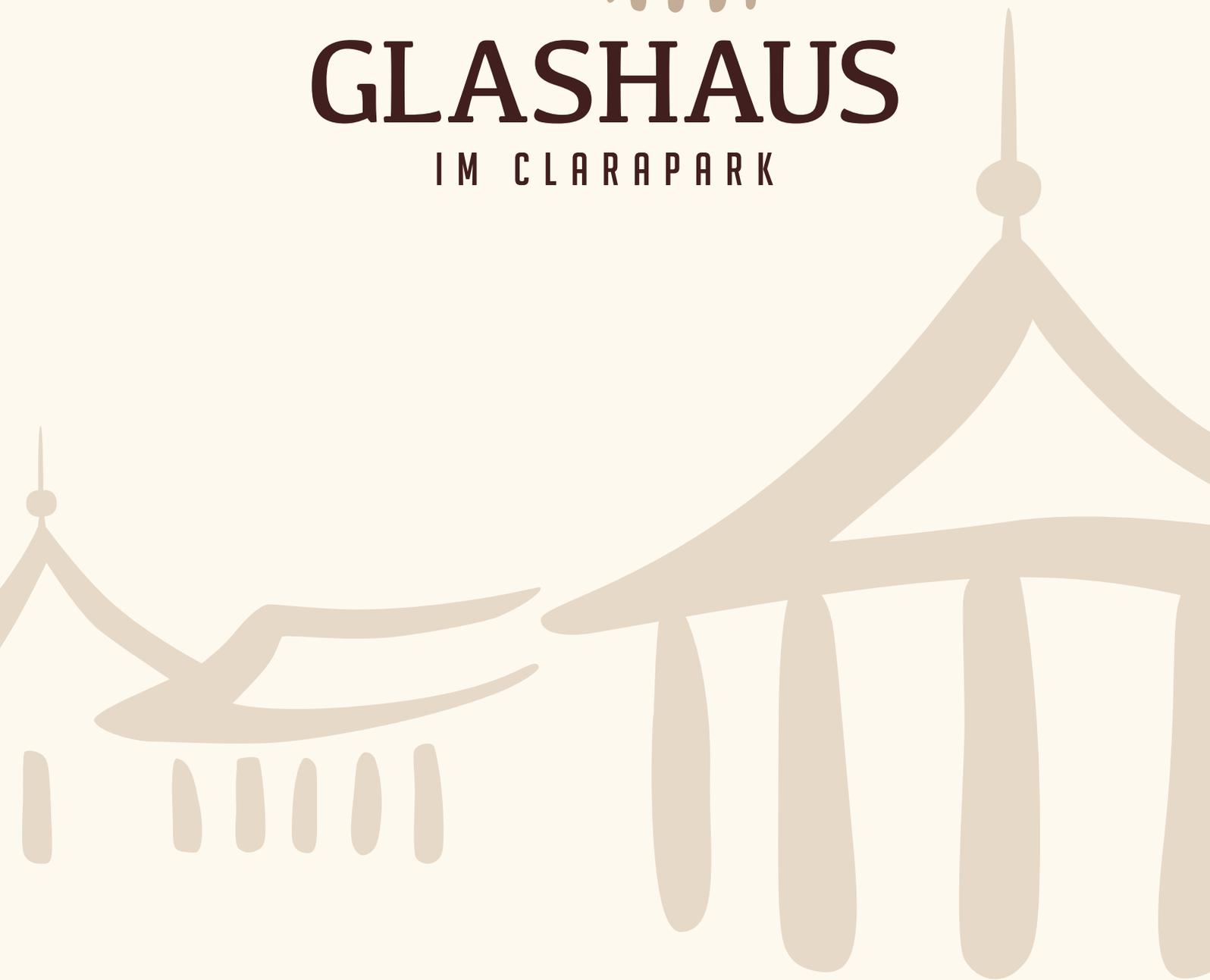




# GLASHAUS

IM CLARAPARK



## Speisen & Getränke

---

RESTAURANT · CAFÉ · EISBAR

## NATUR-BROTE

wahlweise mit Walnuss, Vollkornbrot oder Monatsbrot je nach Verfügbarkeit

CLARABROT TOMATE .....	6.20	☼
Friskäse, Strauchtomaten, rote Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl (A,B)		
CLARABROT HUMMUS .....	6.70	☼
Kichererbsmus, Artischockenherzen, geröstete Sonnenblumenkerne und Kresse (A)		
CLARABROT ZIEGENKÄSE .....	6.90	☼
Rote Bete, gratinierter Ziegenfrischkäse und Rucola (A,B)		
BROT UND DIPS .....	4.50	☼
Bio-Brotkorb und dreierlei Aufstrich (B,A,B,N)		



## SUPPEN

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE .....	klein 4.30	☼
mit Äpfeln, Basilikum, Röstbrotwürfel (A)		
	groß 6.00	
KÜRBIS-INGWER-SUPPE .....	klein 4.50	☼
mit Honig und frittierten Kürbisspalten		
	groß 6.20	

### UNSERE REGIONALEN / ÜBERREGIONALEN UND GROSS-LIEFERANTEN

**Käse / Milch / Quark** vom Landgut Nempt, Hofmolkerei Bennowitz, Pfeiffhausen, Käserei Lehmann  
**Rinderfilet** vom Biohof in Dommitzsch / OT Greudnitz  
**Fisch, Lachsforelle, Saibling, Stör** aus Wermisdorf / Erzgebirge  
**Sanisal Salz** aus Halle von Kali- und Steinsalz GmbH

*Woher kommt was?*

Preise gelten in EURO; inkl. der gesetzlichen MwSt.

☼ = VEGETARISCH

Gesund & lecker

GLASHAUS  
IM CLARAPARK

## FRÜHSTÜCK-BUFFET IM GRÜNEN

MO-FR 9.00 – 12.00 UHR  
INKL. 0,2L APFEL- ODER ORANGENSAFT

Es erwartet Sie frischer Obstsalat, verschiedene Wurst- und Käseplatten, Müsli, Joghurt- & Quarkspezialitäten, Konfitüre, knackfrische Salate, gekochtes Ei ...

Möchten Sie Ei zu Ihrem Buffet? Spiegelei von 2 Eiern / Rührei von 3 Eiern für je 2.50  
Darf etwas mehr sein? Schinken, Tomate, Zwiebeln, Champignons oder Kräuter für je 0.60

Schlemmerpreis  
**7.90**

## GLASHAUS SAMSTAGSBUFFET

JEDEN SAMSTAG 9.00 – 12.00 UHR  
INKL. RÜHREI, MILCHBAR UND SÄFTE

**11.90**

## VORSPEISEN & SNACKS

HÄHNCHEN WÜRZFLEISCH .....	6.50
mit Pilzen und Käse überbacken, Toast, Zitrone und Worcester (A,B,C)	
ALLERLEI ANTIPASTI .....	8.20
Grillgemüse von Hier! mit wildem Pesto und sächsischem gehobelten Berchgäse (B,B,N)	
CARPACCIO VOM BIO-RIND .....	10.90
mit Kräutersalat, Zitronensaft, fettem Olivenöl und sächsischem Berchgäse (B)	
ROSMARIN-KARTOFFELN .....	5.90
mit grobem Salz, Olivenöl und Wildkräuterquark (B)	



## SALATE

*Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot.*

FRISCHER MÖHRENSALAT .....	4.00	☼
mit Äpfeln, Waldhonig und gerösteten Sonnenblumenkernen		
KLEINER CLARA-SALAT .....	5.50	☼
Blattwerk mit Radieschen, Tomaten, Gurken, Kichererbsen, Vinaigrette und Kernen (A,B,C,L)		
GROSSER CLARA-SALAT .....		
Blattwerk mit Radieschen, Tomaten, Gurken, Kichererbsen, Vinaigrette und Kernen (A,B,C,L) – wahlweise dazu:		
Geflügelbrust mit Honig, Ingwer, Chilisauce und Sesam (M) .....	12.70	
Gebackene Quinoa-Bällchen mit sautierten Früchten .....	13.90	☼
und Tomaten-Chutney		
Lachsforellenfilet und Limonenjoghurt (D) .....	14.90	

## FLAMMKUCHEN

### KLASSISCH

Zwiebeln und Schinkenspeck (B,A,B)  
7.80

### ☼ NUSSIG

Lauch, Nüsse und Emmentaler (A,B,E)  
8.20

### ☼ ZIEGE

Ziegenfrischkäse, Pilze und rote Zwiebeln (A,B)  
8.70

### SALAMI

Fenchelsalami, Paprika, Oliven, Rucola und Parmesan (2,3,4,8,A,B)  
8.90

### LACHS

Räucherlachs, Spinat und grüner Spargel (A,B,D)  
9.70

## UNSER TIPP

*Hausgemachte Limonaden*

MELONE – BASILIKUM  
HOLUNDER – MINZE  
LIMETTEN – GURKE  
GRAPEFRUIT – GRANATAPFEL

0,4l ... 4.20

# SONNTAGS-BRUNCH

im Glashaus

*Kinder  
0-3 Jahre  
frei!*

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

**22.90**

Es erwartet Sie ein großes Brunchbuffet mit frischem Obstsalat, verschiedenen Wurst- und Käseplatten, Müsli, Joghurt- & Quarkspezialitäten, Konfitüre, knackfrische Salate, Rührei, gekochtes Ei, wöchentlich wechselnde warme Spezialitäten unserer Küche.  
(Kinder 4-6 Jahre 3.50 / 7-12 Jahre 11.50)

**FEIERTAGS-BRUNCH 10.00 – 14.00 UHR**

INKL. FILTERKAFFEE, TEE UND SÄFTE FÜR 25.90  
(KINDER 0-3 JAHRE FREI / 4-6 JAHRE 3.50 / 7-12 JAHRE 12.90)

## OLIVEN & KÄSE

OLIVEN AUSLESE ..... 4.50 €  
Kalamata und Cerignolas mit Kräutern, Chili und Weißbrot (A)

KÄSETELLER ..... 7.90 €  
Käse mit Früchten, Butter und Brotkorb (A,B)

SÄCHSISCHE KÄSESCHÜSSEL ..... AB 2 PERSONEN 18.60 €  
5 Sorten regional und handwerklich hergestellter Käse mit Chutney, Früchten, Butter und Brotkorb (A,B)  
(auch für 3 Personen und mehr möglich)

WECHSELND, JE NACH VERÜGBARKEIT Z.B.  
• Dehntzer Bauernrahmkäse vom Landgut Nemt  
• Wachtelberger Schwarzbierkäse vom Landgut Nemt  
• Rotweinkäse aus Belrieth (BIO)  
• Sächsischer Berchgäse, Hofmolkerei Bennewitz  
• Pfeifenhausener Zicklein-Camembert (BIO)  
• Ziegenkäsepralinen mit Kräutern und Nüssen  
• Lehmann's Handkäse

*Unser Tipp*

**LE COCHONNET CABERNET  
SAUVIGNON IGP  
FRANKREICH  
0,2l ... 4.20  
0,75l ... 14.50**

## UNSER SALZ

*Sanisal Marken-Steinsalz seit 1958*

### DIE HERKUNFT

- ✓ unbehandeltes Natur-Steinsalz
- ✓ aus mitteldeutschen Bergwerken

### DAS BESONDERE

- ✓ mild und zarte Struktur der Kristalle
- ✓ enthält von Natur aus wichtige Mineralstoffe wie Magnesium, Calcium und Kalium
- ✓ ohne Rieselhilfen und Jod-Zusatz



## PASTA

- SPAGHETTINI WILDPESTO ..... 8.10 €  
mit wildem Pesto, Rucola, fruchtigem Olivenöl und Parmesan (3,A,N)
- SPAGHETTINI AUBERGINE ..... 8.90 €  
mit Grillauberginen, Tomatensugo, Basilikum und Parmesan (A)
- KÜRBIS-CASARECCE-AUFLAUF ..... 10.90 €  
Casarecce (Kurznudeln) mit Kürbis und Käse überbacken (A,B)

## HAUPTGERICHTE

- SALBEI-GNOCCHI ..... 9.10 €  
Kartoffelklößchen in Salbeibutter gebraten, geschmolzene Tomaten, Rauke und „Berchgäse“ (B,C)
- GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA ..... 11.80 €  
mit Hackfleisch, Gartenkräutern, Kartoffelstampf und Frühlach (A,B,C,N)
- LACHSFORELLENFILET ..... 15.60 €  
Erzgebirgszucht! – auf der Haut gebraten mit Kürbis-Risotto und Wildkräutersalat (B,D)
- WIENER SCHNITZEL ..... 16.90 €  
paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, deftigem Kartoffelstampf mit Speck und Zwiebellauch verfeinert (3,A,B,C)
- RINDERROULADE BOURGINON ..... 16.50 €  
klassisch gefüllt und geschmort mit Klößen, Semmelbutter und Rahmerbsen (3,L,N)
- 200G KALBSSTEAK ..... 19.50 €  
mit Kräuterbutter, Minikartoffeln in Schale und Kräuterschmand (B)

## KINDERGERICHTE (BIS 9 JAHRE\*)

- NUDELN mit Tomatensauce und Käse (A,B) ..... 4.50 €
- MINI-BRATWÜRSTE mit Kartoffelstampf und Buttermöhren (A,B,C) .... 6.80
- FISCHSTÄBCHEN gebratene Lachsfiletstücke ..... 8.90 €  
mit Duftreis und Spinat (A,B,C,D)

\*Für Erwachsene 2.50 € Aufpreis

€ = VEGETARISCH

## Dessert

- DINKEL CRÊPES**  
mit Zucker und Zimt (A,B,C) 4.80
- DINKEL CRÊPES**  
mit Kirschröster und Vanilleeis (A,B,C) 5.60
- DINKEL CRÊPES**  
mit Obstsalat und Vanilleis (A,B,C) 5.60
- VANILLE-PARFAIT**  
mit heißen Kirschröster (B,C) 6.70

*Unser Eis kommt aus der  
Milchbar Pinguin*



## EISBECHER

- SCHOKO-EISBECHER**  
Schokoladen- und Vanilleeis mit Schokosauce, Schokostreuseln und Sahne (1) klein 6.20 / groß 6.80
- FRÜCHTE-EISBECHER**  
Frucht- und Vanilleeis mit frischem Obstsalat, Amarenasauce und Sahne (1) 6.80
- SCHWEDEN-EISBECHER**  
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör, Apfelscheiben, Schokosauce, Schokostreusel und Sahne (1,12) 6.80

## KAFFEE

CAFÉ CRÈME <sup>(9)</sup> .....	2.30
CAFÉ CRÈME GROSS <sup>(9)</sup> .....	3.40
MILCHKAFFEE <sup>(9)</sup> .....	3.40
LATTE MACCHIATO <sup>(9,B)</sup> .....	3.20
LATTE MACCHIATO <sup>(9,B)</sup> mit doppeltem Espresso	3.90
CAPPUCCINO <sup>(9,B)</sup> .....	2.70
CAPPUCCINO GROSS <sup>(9,B)</sup> .....	3.90
ESPRESSO <sup>(9,B)</sup> .....	2.20
ESPRESSO DOPPIO <sup>(9,B)</sup> .....	3.10
ESPRESSO MACCHIATO <sup>(9,B)</sup> .....	2.50

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO DREAM <sup>(9,B)</sup> mit Eierlikör	3.90
LATTE MACCHIATO CARIBBEAN <sup>(9,B)</sup> mit Kokossirup	3.50
MARZIPAN CAPPUCCINO <sup>(9,B)</sup> mit Mandelsirup	3.50
CAMEL LATTE <sup>(1,9,B)</sup> auf Eiswürfel mit Karamellsirup und Sahne	3.60
CAFÉ VIENNA <sup>(9,B)</sup> Tasse Kaffee mit Sahne	2.90
ELEFANTEN-KAFFEE <sup>(1,9,B)</sup> Kaffee mit Amarula und Sahne	4.40
BAILEYS CAFÉ <sup>(1,9,B)</sup> Kaffee mit Baileys und Sahne	4.40
IRISH COFFEE <sup>(1,9,B)</sup> Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne	4.40
RÜDESHEIMER KAFFEE <sup>(1,9,B)</sup> Kaffee mit Asbach Uralt, Sahne und Schokoraseln	4.40

Gern servieren wir Ihr Getränk mit einer Sahnehaube<sup>(B)</sup>, Aufpreis je 0.60

**AROMEN FÜR IHR HEISSGETRÄNK: VANILLE, ZIMT <sup>(1)</sup>, KARAMELL <sup>(1)</sup>,  
HASELNUSS <sup>(1)</sup>, KOKOS, WEISSE SCHOKOLADE <sup>(1)</sup>, PFEFFERMINZ' UND  
MANDEL JE 0.60 EURO**

## SCHOKOLADEN

HEISSE SCHOKOLADE <sup>(B)</sup> .....	3.10
WEISSE SCHOKOLADE <sup>(B)</sup> .....	3.10
AFTER EIGHT SCHOKOLADE <sup>(1,B)</sup> mit Pfefferminzsirup und Sahne	4.10
KARIBISCHE SCHOKOLADE <sup>(B)</sup> mit Kokossirup <sup>1</sup> und Sahne	4.10
SPANISCHE SCHOKOLADE <sup>(B)</sup> mit Licor 43 und Sahne	4.40
RUSSISCHE SCHOKOLADE <sup>(B)</sup> mit Vodka und Sahne	4.40
LUMUMBA <sup>(1,B)</sup> mit Rum und Sahne	4.40

## HEISSGETRÄNKE

CHAI LATTE KLASSISCH <sup>(B)</sup> .....	3.50
CHAI LATTE GREEN MATCHA <sup>(B)</sup> .....	3.50
CHAI LATTE VANILLA <sup>(B)</sup> .....	3.50
FRIESISCHER GROG mit Rum und braunem Rohrzucker <sup>(1)</sup> .....	3.80
HEISSE MILCH MIT HONIG <sup>(B)</sup> .....	2.30
HEISSE ZITRONE (mit Zitronensaft <sup>2</sup> ) .....	2.10

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER .....	0,2l	1.70
Sprudel .....	0,4l	3.10
SELTERS MINERALWASSER .....	0,25l	2.40
Classic, Naturell, Leicht .....	0,75l	6.20
GOLDBERG GINGER ALE <sup>(1)</sup> .....	0,2l	2.20
BITTER LEMON <sup>(10)</sup> , TONIC WATER <sup>(10)</sup> .....	0,4l	3.50
BIONADE .....	0,33l	3.20
Streuobst, Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte		
MEINER MÖTT'S LIMONADE .....	0,33l	3.80
Zitrone-Gurke-Basilikum		
PEPSI COLA <sup>(1,7,9)</sup> / LIGHT <sup>(1,2,9,11)</sup> .....	0,2l	2.20
MIRINDA <sup>(1)</sup> , 7 UP, SPEZI <sup>(1,7,9)</sup> .....	0,4l	3.50
ROTE FASSBRAUSE <sup>(1)</sup> .....	0,2l	1.90
	0,4l	3.30
RED BULL <sup>(9,13)</sup> / ZUCKERFREI <sup>(9,11,13)</sup> .....	Dose 0,25l	3.90

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN

JE NACH SAISON  
*wahlweise*

MELONE – BASILIKUM  
HOLUNDER – MINZE  
LIMETTEN – GURKE  
GRAPEFRUIT – GRANATAPFEL

0,4l ... 4.20

*Saft & Nektar*

Orange,  
Apfelsaft naturtrüb,  
Birne, Mango, Maracuja, Erdbeere,  
Banane, Kirschsafte naturtrüb,  
Grapefruit, Ananas, Rhabarber  
0,2l ... 2.30 / 0,4l ... 3.60

**ALLE SÄFTE  
AUCH ALS SCHORLE**  
0,2l ... 2.10 / 0,4l ... 3.40

NEU!

## 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

Alle Heißgetränke  
servieren wir Ihnen auch  
gern mit Laktosefreier  
Milch<sup>(B)</sup> oder Sojamilch  
Aufpreis je 0.60

## HEISSE TEE'S/PUNSCH

frisch aufgegossen

INGWER-ZITRONE MIT HONIG ... 2.60  
(MIT ZITRONENSAFT<sup>2</sup>)

INGWER-MINZE MIT HONIG ... 2.60  
HONIG-MINZE ... 2.60

HOLUNDER-MINZE ... 2.60

HEISSER BIRNENSAFT ... 2.80

## EILLES TEA

Glas je  
2.50

### 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.**

### ASSAM SPECIAL BROKEN

Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter 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.**

### PFEFFERMINZE

Ausgesuchte Pfefferminz-Blätter geschnitten, sind sehr wohlschmeckend und erfrischen den ganzen Körper. Ein Hochgenuss. **Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.**

### KRÄUTERGARTEN

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



Zu allen Tee's  
reichen wir Ihnen  
braunen  
Grümmelkandis.

seit 1973  
**Eilles**  
TEE

## FASSBIER

ALLGÄUER BÜBLE  
EDELWEISS BIER

Ur-Krostitzer  
FEINHERBES PILSNER

UR-KROSTITZER PILS <sup>A</sup> .....	0,3l 0,4l	2.80 3.70	◆
UR-KROSTITZER SCHWARZBIER <sup>A</sup> .....	0,3l 0,4l	2.80 3.70	◆
ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER <sup>A</sup> .....	0,3l 0,5l	2.80 4.30	
RADLER <sup>A</sup> .....	0,3l (Ur-Krostitzer Pils + 7 Up)	2.80 3.70	
DIESEL <sup>A</sup> .....	0,3l (Ur-Krostitzer Pils + Pepsi Cola <sup>1,7,9</sup> )	2.80 3.70	
COLA-WEIZEN <sup>A</sup> .....	0,3l (Büble Edelweissbier + Pepsi Cola <sup>1,7,9</sup> )	2.80 4.30	
BANANEN-WEIZEN <sup>A</sup> .....	0,3l (Büble Edelweissbier + Bananennektar)	2.80 4.30	

## FLASCHENBIER

GOSE MIT SIRUP <sup>1</sup> (Himbeer oder Waldmeister) .....	0,5l	4.70	◆
ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL .....	0,5l	4.30	
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL .....	0,5l	4.30	
BÜBLE HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI .....	0,5l	4.30	
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI .....	0,33l	2.90	
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT .....	0,33l	2.90	

## APERITIFS

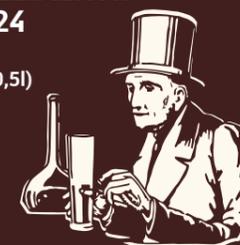
CAMPARI **APEROL**

APEROL SPRITZ .....	6.20
Aperol, Tafelwasser, Prosecco, Orange <sup>(1,5,10,N)</sup>	
APEROL RHABARBER SPRITZ .....	6.20
Aperol, Prosecco, Rhabarbernektar <sup>(1,5,10,N)</sup>	
CAMPARI TOCCO ROSSO .....	6.50
Campari, Minze, Holunderblütensirup, Tafelwasser, Prosecco <sup>(1,5,10,N)</sup>	
HUGO .....	5.80
Holunderblütensirup, Minze, Limette <sup>13</sup> , Tafelwasser, Prosecco <sup>(5,13,N)</sup>	
NEGRONI .....	5.40
Gin, Campari, Martini Rosso, Twist <sup>(1,10)</sup>	
CAMPARI ORANGE <sup>(1,10)</sup> .....	5.60
CAMPARI SODA <sup>(1,10)</sup> .....	5.80

## ORIGINAL RITTERGUTS GOSE

LEIPZIGS ERFRISCHENDE  
BIERSPEZIALITÄT  
SEIT 1824

Flasche (0,5l)  
4.30



## J. OPPMANN SEKT

trocken/halbtrocken<sup>(N)</sup>

Geschmacklich weiß der J. Oppmann Sekt durch das feine Zusammenspiel von Frucht und Säure den Sektfreund zu überzeugen.

0,1l ... 3.50  
auf Eis 0,15l ... 4.70  
Flasche 0,75l ... 23.60

## SCAVI & RAY SPUMANTE ICE<sup>(N)</sup>

Der Scavi & Ray Ice verfügt über eine leichte Restsüße und gehört damit in die Schaumwein-Kategorie "Medium Dry", die er durch sein exotisches Bouquet und seinen ausgewogenen Geschmack völlig neu definiert.

0,1l ... 4.20  
auf Eis 0,15l ... 5.70  
Flasche 0,75l ... 27.80

## Prosecco

PROSECCO SPUMANTE

Scavi & Ray<sup>(5,N)</sup>

Als Aperitif oder zu  
Fischgerichten ein Genuss.

0,1l ... 4.20  
auf Eis 0,15l ... 5.70  
Flasche 0,75l ... 27.80

Käseteller mit  
Käse aus der Region  
für 7.50  
Fragen Sie unser  
Servicepersonal



## UNSER HAUSWEIN



# Alte Tarverne



### SPANIEN - LA MANCHA / WEISS <sup>(5,N)</sup>

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

### SPANIEN - LA MANCHA / ROT <sup>(5,N)</sup>

trocken, feinfruchtig, geschmeidig mit sanften Tanninen

0,2l ... 3.80 / 0,5l ... 9.20

## FLASCHENWEIN WEISS <sup>(5,N)</sup>

MAPU CHARDONNAY ..... 0,75l 21.80

### Baron Philippe de Rothschild, Chile – Maipo Valley

leuchtendes Lachsrot, frische Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, saftig,  
fruchtig und erfrischend, perfekter Sommerwein, auch als Aperitiv, gut gekühlt  
geniessen.

ELBLING VDP. GUTSWEIN ..... 0,75l 28.90

### 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 <sup>(5,N)</sup>

MAPU MERLOT RESERVA ..... 0,75l 21.80

### Baron Philippe de Rothschild, Chile – Maipo Valley

eine Aromen-Harmonie aus roten Beeren, Kirschen und Vanille, vollmundige  
Frucht, Sanftheit und Eleganz. Ideal zu Wild, Wildgeflügel und Ente.

CABERNET SAUVIGNON RESERVE ..... 0,75l 23.60

### Viña El Aromo, Chile - Maule Valley

trocken, rubinrot, Aromen von Brombeeren und Kirschen, kräftige Tanine,  
elegante Säure, komplex, viel Potenzial

## FLASCHENWEIN ROSÉ <sup>(N)</sup>

ZINFANDEL ROSÉ COPPERIDGE ..... 0,75l 18.70

### Ernst & Julio Gallo, USA – Kalifornien

halbtrocken, würziges Aroma frischer Beeren, elegant, lachsfarben

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

## OFFENER WEIN WEISS <sup>5,N</sup>

GRÖSTER STEINBERG KERNER QBA ..... 0,2l 5.20  
Weingut Thürkind, Deutschland / Saale-Unstrut 0,75l 17.60

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

ENTRE-DEUX-MERS AC ..... 0,2l 4.50  
Château Martinon, Frankreich / Bordeaux 0,75l 16.20

Der Wein wird sehr umsichtig gekeltert, um den Anteil der  
Frische seiner Früchte und Aromen der Traubensorten zu  
erhalten – ein angenehm lebhafter Wein.

RIESLING 50° ..... 0,2l 5.20  
G.H. von Mumm, Deutschland 0,75l 17.60

In der Nase typisch, mineralisch, fruchtig und exotisch mit  
viel Stachelbeere und Kiwi. Am Gaumen ist dieser Riesling  
feinwürzig mineralisch, elegant mit Schmelz und saftig.

GRÖSTER STEINBERG  
WEISSBURGUNDER QBA ..... 0,2l 5.20  
Weingut Thürkind, Deutschland – Saale-Unstrut 0,75l 17.60

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

GRÖSTER STEINBERG RIESLING QBA ..... 0,2l 5.50  
Weingut Thürkind, Deutschland – Saale-Unstrut 0,75l 18.60

trocken, leicht zartes grün-gelb, kraftvolle Fruchtaromen  
von Limetten mit frischen mineralischen Noten,  
ein sehr harmonisch und ausgewogener Riesling.

## OFFENER WEIN ROT <sup>(5,N)</sup>

SPÄTBURGUNDER EISELSBERG QBA ..... 0,2l 4.20  
WG Bischoffingen, Deutschland – Baden 0,75l 15.60

Dieser Wein ist saftig und erfrischend fruchtig. Sein Duft  
enthält knackige Kirschen mit einer wundervollen Fruchtsüße.  
Er ist ein wirklich toller, leichter, halbtrockener Rotwein.

NUDO SHIRAZ ..... 0,2l 4.20  
Vina La Ronciere, Chile – Valle de Colchagua 0,75l 15.60

trocken, tiefdunkelrot, saftig und würzig, Aromen von  
schwarzer Johannisbeere, weißem Pfeffer und Sauerkirschen,  
perfekt ausbalancierter Körper, reife samtige Tannine

LION'S PRIDE RESERVA ..... 0,2l 4.50  
Franz Smith, Südafrika – Stellenbosch 0,75l 16.20

Das Geheimnis hinter dem opulenten, vollfruchtigen und  
konzentrierten Geschmack ist die Selektion der Trauben  
und der 16-monatige Ausbau in Barriquefässern aus  
amerikanischer Eiche – Ein wahrer "LÖWE" im Geschmack.

URSPRUNG ..... 0,2l 5.20  
Weingut Markus Schneider, Deutschland – Pfalz 0,75l 17.60

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

## UNSER TIPP

# Martini Section

### MARTINI ROYAL

Martini Rosato, Prosecco <sup>(1,N)</sup>

5.50

### GOLDEN APPLE

Martini Ambrato, Vanillesirup,  
Apfelsaft, Ginger Ale <sup>(1,N)</sup>

6.20

### ITALIAN SUMMER

Martini Bianco, Grappa,  
Ananassaft <sup>(1,N)</sup>

6.20



## OFFENER WEIN ROSÉ

# Pinotage Rosé

### Delheim, Südafrika-Stellenbosch

lachsrosa Farbe, körperreich,  
frischer Duft an Waldbeeren

0,2l ... 4.30

0,5l ... 9.70

## WEINSCHORLE WEISS

trocken/lieblich 0,2l ... 3.60

## WEINSCHORLE ROT

trocken 0,2l ... 3.60

# SPIRITUOSEN

## APERITIFS

Aperol <sup>(1,10)</sup> .....	4cl	4.20
Campari <sup>(1,10)</sup> .....	4cl	4.20
Martini <sup>(N)</sup> (bianco <sup>1</sup> , rosso <sup>1</sup> , extra dry) .....	5cl	3.20

## KRÄUTER

Jägermeister .....	2cl	4cl	4.20
Ramazzotti .....	2.30	4.20	
Averna .....	2.30	4.20	
Underberg .....	Flasche	3.50	

## LIKÖRE

Echter Leipziger Allasch .....	2.30	4.20	◆
Connewitzer Rhabarberlikör .....	2.50	4.50	◆
Baileys Irish Cream <sup>(1,9)</sup> .....	2.30	4.20	
Frangelico <sup>(1,.)</sup> .....	2.30	4.20	
Amaretto „Disaronno“ .....	2.30	4.20	
Licor 43 .....	2.30	4.20	
Cointreau .....	2.50	4.50	
Malibu .....	2.30	4.20	
Amarula <sup>(1,B)</sup> .....	2.30	4.20	

## WEINBRAND / COGNAC

Remy Martin V.S.O.P <sup>(1)</sup> .....	3.80	6.80
Asbach Uralt <sup>1</sup> .....	2.30	4.20

## KLARE

Bombay London Dry Gin .....	2.50	4.50	
Bombay Sapphire Gin .....	3.20	5.80	
Hendricks Gin .....	4.20	7.50	
Longhorn Gin .....	3.20	5.80	◆
Larios Vodka .....	2.30	4.20	
42 Below Vodka .....	2.50	4.50	

## GRAPPA CELLINI

Bianca, D'oro .....	2.50	4.50
---------------------	------	------

## FISCHER & BUNGE OBSTBRAND

Obstler, Williams Birne .....	3.20	5.80
-------------------------------	------	------

## WHISK(EY)<sup>1</sup>

Dewars 12 y. ....	3.50	6.50
Johnnie Walker Scotch (Red Label) ...	2.30	4.50
Wild Turkey 1981 .....	3.20	5.80
Jim Beam White .....	3.20	5.80
Tullamore Dew .....	3.20	5.80

# Cocktails

## FANCY DRINKS

CUBA LIBRE ... 6.20

Bacardi Carta Oro, Limette, Pepsi Cola <sup>(1,7,9,13)</sup>

CLASSIC MOJITO ... 6.80

Bacardi Carta Oro, frischer Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Tafelwasser <sup>(1)</sup>

CAIPIRINHA ... 6.20

Pitu Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker <sup>(13)</sup>

PIÑA COLADA ... 6.80

Bacardi Carta Blanca, Kokossirup, Sahne, Ananassaft <sup>(B)</sup>

SWIMMING POOL ... 6.80

Bacardi Carta Blanca, Smirnoff Vodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft <sup>(1,B)</sup>

## ALKOHOLFREIE DRINKS

IPANEMA ... 5.20

Limette, Rohrzucker, Goldberg Ginger Ale <sup>(1,13)</sup>

VIRGIN COLADA ... 5.20

Kokossirup, Sahne und Ananassaft <sup>(B)</sup>

## LONGDRINKS

mit 4 cl Spirituose

Bombay Dry Gin – Tonic <sup>(10)</sup> .....	5.80
Bombay Sapphire Gin – Tonic <sup>(10)</sup> ....	6.20
Malibu – Apfel .....	5.80
Bacardi – Pepsi Cola <sup>(1,7,9)</sup> .....	5.80
Larios Vodka – Lemon <sup>(10)</sup> .....	5.80
Larios Vodka – Pepsi Cola <sup>(1,7,9)</sup> .....	5.80
Larios Vodka – Red Bull <sup>(9,14)</sup> .....	6.50
Jim Beam – Pepsi Cola <sup>(1,7,9)</sup> .....	5.80

Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO; inkl. der gesetzlichen MwSt.



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

**ALLERGENE:** A-Glutenhaltiges Getreide, B-Milch, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Krebstiere, G-Lupinen, H-Weichtiere, I-Soja, J-Schalenfrüchte, K-Sellerie, L-Senf, M-Sesam, N-Schwefeldioxid und Sulfite

**BACARDÍ**

◆ = VEGETARISCH  
◆ = REGIONAL