

KAISERBAD

LEIPZIG

FRÜHSTÜCK:

10–12 UHR IN DER WOCHE

9–12 UHR AM WOCHENENDE & AN FEIERTAGEN

À LA CARTE:

12–22 UHR

Sie können das KAISERBAD an Ihre Liebsten verschenken.
Wir haben sehr hübsche Gutscheine dafür.
Unsere Servicekräfte wissen Bescheid.



KAISERBAD-LEIPZIG.DE

Instagram: @kaiserbadleipzig

Facebook: Kaiserbad.Leipzig

FRÜHSTÜCK

*vegetarisch **vegan

Schlicht & Einfach

SCHNELLES FRÜHSTÜCK *	8
Croissant, Brötchen, Butter, Konfitüre + eine Tasse Kaffee dazu ein gekochtes Ei	+ 1
BRÖTCHEN	6.5
mit mediterraner Salami vom Elbweiderind, Gouda und Butter dazu ein gekochtes Ei	+ 1
Frischer Obstsalat **	5
Frischer Obstsalat mit Joghurt *	6.8
Frisch gepresster Orangensaft o. 2l	4.7

Süss & Fruchtig

BEERENSCHNITTE *	9.8
Zwei Weißbrotscheiben in Eihülle gebraten mit Erdnussbutter und frischen Beeren	
PANCAKES	10.8
wahlweise mit: • gerösteten Nüssen, Ahornsirup und Joghurt * • Bacon, Äpfeln und Ahornsirup • Kirschgrütze und Joghurt *	



Eierlei

OMELETTE *	10.8
mit Paprika und Feta auf geröstetem Schwarzbrot, Avocadocreme und frischen Tomaten	
RÜHR- ODER SPIEGELEI	6.8
von drei Eiern mit Butter und einem Brötchen	
• mit Tomaten und Basilikum *	7.8
• mit Bacon und Zwiebeln	7.8
• mit Feta und Spinat *	7.8
• mit Räucherlachs	9

Mit Brot & Brötchen

STADTKINDER *	14.5
Hüttenkäse mit rosa Pfeffer und Kresse, weißer Hummus, gereifter Gouda, Kräuterfrischkäse, Vollkornflakes und Nüsse mit Joghurt und frischem Obst, Konfitüre, Butter, zwei dunkle Brötchen und Steinofenbrot	
LANDLUST	15.8
Gekochter und roher Schinken aus dem Schwarzwald, mediterrane Salami und Leberwurst vom Elbweiderind, Maasdamer, Brie de Meaux aus Frankreich, Konfitüre, frischer Obstsalat, ein gekochtes Ei, Butter, ein dunkles und ein helles Brötchen sowie Steinofenbrot	
VEGAN **	14.8
Avocadocreme, Baba Ghanoush, Orangen-Fenchel- Salat, gegrillte Gemüse, rote Linsencreme und Vollkornbrot	
SKANDINAVISCH	19
Räucherlachs, Meerrettich, Preiselbeeren, Rosmarinschinken, ein gekochtes Ei, Hüttenkäse, Vollkornflakes mit Joghurt und Beeren, Vollkornbrot, zwei helle Brötchen und Butter	
FÜR ZWEI	35
Mediterrane Salami vom Elbweiderind, Räucherlachs, gekochter und roher Schinken, Brie de Meaux, Gouda, Hüttenkäse mit rosa Pfeffer, Paprika-Nuss-Creme, Konfitüre, frischer Obstsalat, gekochte Eier, zwei helle Brötchen, zwei Croissants, Vollkornbrot und Butter	
BAUERNFRÜHSTÜCK	10.5
Bratkartoffeln mit drei Eiern,, Speck, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke	
GEMÜSE-BAUERNFRÜHSTÜCK *	10.5
Bratkartoffeln mit drei Eiern, Champignons, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Tomate	

DAVOR & DAZWISCHEN

*vegetarisch **vegan

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE * 9.8

mit Crostini, Wildkräutersalat, Mango-Chutney

DREIERLEI DIP MIT FLADENBROT * 10.5

- Ezme
- Avocado-Chimichurry
- Paprika-Nuss-Crème

FRÜHLINGS-CROSTINI * 10

mit grünem Spargel, Zitronen-Ricotta & Grana Padano

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE ** 10.8

auf Erbsen-Minz-Crème,
Orangerfilets & frischen Kräutern

R In unseren **RÖSELING**-Feinkostläden bieten wir diese handgemachten Aufstriche, Dips und Salate auch für den heimischen Teller an.

Dort findet Ihr unter vielen anderen schönen Dingen auch die hier von uns angebotenen Sorten Tee, unsere heiß begehrten Kuchen und Tartelettes von der Dessertkarte sowie in Leipzig hergestellte Spirituosen.



📍 Unsere Eier erhalten wir vom Geflügelhof Fiebig aus Grimma. Dort bekommen die Tiere mehr als genügend Auslauf und gutes Futter. Weitere regionale Partner unserer Firma findet ihr unter: www.dreitumspringer.de



SUPPEN

*vegetarisch **vegan

klein | groß

SUPPE AUS GERÖSTETEN TOMATEN * 5 | 6.8

mit Fladenbrot, Sesam & Minze

BOUILLABAISSÉ 7.8 | 9.5

Französischer Fischeintopf mit Frühlingsgemüse

GRÜNE GEMÜSESUPPE ** 6 | 7.5

mit Brokkoli, Spinat, Petersilie & Kerbel

SALATE

Wir servieren unsere Salate wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette, Honig-Sesam-Dressing oder Waldbeer-Rosmarin-Dressing.

*vegetarisch **vegan

klein | groß

📍 GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST 14 | 17

mariniert mit orientalischen Gewürzen, auf Blattsalaten, Weintrauben, gebackenen Kichererbsen & buntem Gemüse

WILDKRÄUTERSALAT 14.5 | 18

mit fruchtig gebeiztem Lachs, dazu knusprige Knoblauchcroûtons & buntem Gemüse

BUNTER SALAT MIT GEBACKENEM HALLOUMI * 11.5 | 14.3

Avocado, frischem Gemüse & Kresse

POKÉ BOWL ** 13.8

Falafel, Blumenkohl-Currysalat, marinierter Rettich, Sprossen, Waldfrüchte, Avocado & Sojabohnen

Glutenfreies Brot + 1



HAUPTGERICHTE

*vegetarisch **vegan

- KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL** 25
mit Bratkartoffeln, Salat & Sauce Bernaise
- 📍 **KNUSPRIGE HÄHNCHENKEULE** 18
mit Ingwer-Soja-Jus, Pak Choi, Frühlingszwiebeln & Glasnudelsalat
- GEGRILLTES ZANDERFILET** 20
mit Vanille-Butter-Sauce, nussigem Spitzkohl & Herzoginkartoffeln
- GEMÜSE-LASAGNE *** 14.3
mit Frühlingsgemüse & Tomatensugo
- ZITRONEN-RISOTTO **** 14.5
mit Erbsen, Minze & Rhabarber-Relish
- BUNTES GEMÜSECURRY & FALAFEL **** 14.5
mit Blumenkohl, Zuckerschoten, Karotten & Fladenbrot

PASTA

*vegetarisch **vegan

- 📍 **TAGLIATELLE MIT KALBSSTREIFEN** 19
Weißweinrahm, konfierten Tomaten & Bärlauchpesto
- LINGUINE ALLA MARINARA** 19.8
mit Meeresfrüchten, Knoblauch & getrockneten Tomaten
- SPAGHETTI MIT PAPRIKA-NUSS-PESTO **** 14.5
marinierten Kräutern, Rucola & Olivenöl
- 📍 **PENNE MIT SÄCHSISCHEM HÄHNCHEN** 18
in einer Spinat-Gorgonzola-Sauce, dazu konfierte Tomaten & geröstete Mandeln



BURGER

Wir servieren unsere Burger medium & empfehlen dazu Pommes Frites.

*vegetarisch **vegan

- ZWANZICHSECHSUNDZWANZICH** 15
Doppelt Rindfleisch mit Schweizer Bergkäse, Gouda, Bacon, Knoblauchmayonnaise, Salat, Tomaten, sauren Gurken, Zwiebeln & Burgersauce
- BBQ** 10.5
Rindfleisch, Cheddar, Cranberry-BBQ-Sauce, Wildkräutersalat, Tomaten & saure Gurken
- CHEESES CHRIST *** 11
Frittierter Halloumi, Gouda, karamellierte Zwiebeln, Ranch-Sauce, Tomaten, frische Gurke & Salat
- PULLED OYSTER **** 12
Gezupfter Austerseitling mit rotem Cole Slaw, karamellisierten Zwiebeln & Wildkräutersalat
- Glutenfreie Burgerbuns** +1
- Pommes Frites mit Mayonnaise** +3.5



Das Fleisch für alle unsere Geflügelgerichte beziehen wir vom Schönberger Geflügelhof Weber aus dem Zwickauer Land, einem Familienbetrieb mit besonders artgerechter Tierhaltung.



Unser Rindfleisch bekommen wir aus Nord-sachsen vom Gestüt Graditz in der Nähe von Torgau. Weitere regionale Partner unserer Firma findet Ihr unter: www.dreitumspringer.de



KAISERKIDS

*vegetarisch **vegan

NUDELN *	7
mit Tomatensauce & Käse	
HEFEKNÖDEL *	6.5
mit heißen Kirschen & Krokant	
BLUMENKOHL-NUGGETS **	7
mit Gemüsepüree & Bratensauce	
RÄUBERTELLER **	0
mit Besteck zum Krach machen	



Unsere hauseigene Konditorei produziert jeden Tag aufs Neue frische Leckereien, welche Ihr bei uns in der Vitrine völlig kalorienfrei bestaunen könnt. Wir raten Euch ausdrücklich zum Probieren, unsere kundigen Kellner*innen kennen jede einzelne Köstlichkeit beim Namen.



DANACH

*vegetarisch **vegan

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN *	7.5
mit Brombeersorbet & Mandel-Crumble	
JOGHURTMOUSSE *	8.5
mit marinierten Früchten & Basilikum-Granité	
BELGISCHE WAFFEL *	9.5
mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott & Vanilleschaum	

KUCHEN & TARTELETTES



Eine selbst gebackene, leckere Auswahl findet Ihr in unserer Kuchenvitrine. Preise erfahrt Ihr von unseren Servicekräften.



KAFFEE, KAKAO & CO.

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der Röstmanufaktur Mee Kaffee.
Sie werden von uns frisch gemahlen und verarbeitet.

klein | groß

Kaffee Creme Brasilien/Kolumbien/Vietnam/Honduras	2.8 4.2
Kaffee Creme - koffeinfrei Mexiko	2.8 4.2
Espresso Brasilien/ El Salvador / Vietnam / Indien	2.5 3.8
Espresso Macchiato	3 4.1
Milchkaffee	4 5
Latte Macchiato	4 5
Cappuccino	4 5
Cortado Leche y Leche	4.6
Kakao	3.5 4.5
Kakao mit Sahne	4 5
Weißer Schokolade mit Zimt und Sahne	5.7
Milch heiß oder kalt	2.8 4
Heiße Milch mit Honig	3.8 5

Alle Heißgetränke sind auch mit Hafer-Drink erhältlich und können für 1 € mit einem Aroma versehen werden. Ihr habt die Wahl: Karamell, Haselnuss, Mandel, Vanille, Macadamia oder Zimt.

Heißes mit Schuss

Amsterdamer Kaffee mit Eierlikör und Sahne	5.9
Irish Coffee mit Whisky, Rohrzucker und Sahne	7.2
Baileys Coffee mit Sahne.....	6.9
Baileys Hot Chocolate mit Sahne	6.7
Kakao mit Vodka und Sahne	6
Kakao mit Amaretto und Sahne	6.9



TEE

In der Kanne (0,45 l), auf Wunsch mit Honig oder Kandis

R Alle Teesorten sind auch im **RÖSELING** erhältlich. **R**

Schwarzer Tee

DARJEELING (100°C / 2-3 min) 6.8

FTGFOP1 First Flush Himalaya
Ausgesprochen voll-mundiger Darjeeling mit feinem,
ausgewogenem Charakter

EARL GREY (100°C / 3-5 min) 6.8

Schwarzer Tee aus Südindien, Assam, Ceylon, China
Bergamotte-Geschmack

INGWER-ZITRONE (100°C / 3-5 min) 6.8

Schwarzer Tee aus Ceylon, Südindien, China
Ingwer, Lemongras, Zitronenschalen, Zitronenecken

Grüner Tee (75-80°C / 2-3 min)

JAPAN SENCHA 6.8

Feinherber, hocharomatischer Sencha mit goldgelber
Tasse

HIMBEER-JASMIN 6.8

Grüner Tee aus China Sencha
Jasmin, Lemongras, Himbeere, Jasmin Dragon Pearls,
Passionsblumenkraut, Bambusblätter

Rooibos (100°C / 7-10 min)

GUTE LAUNE 6.8

Rooibos Super Grade, Ananas, Weinbeere, Papaya,
Ringelblumen, Bourbon Vanille

MANGO-LEMONGRAS 6.8

Rooibos Super Grade, Lemongras, Kakaokernbruch,
Mango, Pfefferminze, Erdbeere, rosa Rosenknospen,
Mandarinenschalen, blaue Kornblumen, Aroniabeere

RAMBA ZAMBA 6.8

Rooibos Super Grade, Kakaokernbruch, Haselnuss,
Walnuss

Früchtetee (100°C / 10-12 min)

ORANGE-PAPAYA 6.8

Apfel, Hibiskus, Papaya, Hagebutte, Orangenschalen,
Orangenspalt, Passionsblumenkraut, Orangenblüten

DUNKLE FRÜCHTEMISCHUNG 6.8

Apfel, Hibiskus, Holunderbeere, Hagebutte, Erdbeere,
Himbeere, Brombeerblätter, schwarze & rote
Johannisbeere

Kräutertee (100°C / 5-10 min)

ALOE VERA 6.8

Lemongras, grüne Minze, Ingwer, Zitronenschalen,
schwarzer Pfeffer, Süßholzwurzel, Aloe Vera

TULSI-ZITRONENMELISSE 6.8

Apfel, Tulsi, Ananas, Rooibos Super Grade, Lemongras,
Zimtstücke, Zitronenmelisse, Ringelblumen

AYURVEDA PUR 6.8

Zimtstücke, Ingwer, rosa Pfeffer, Nelke, Kardamom

Chai Indischer Gewürztee mit Milch, Hafer-Drink oder Wasser

SCHWARZTEE CHAI (100°C / 5 min) 6.8

Schwarzer Tee aus Ceylon, Südindien, China
Zimtstücke, Anis, Ingwer, Fenchel, Nelke, Kardamom

KAKAO CHAI (100°C / 5-10 min) 6.8

Kakaokernbruch (54%), Zimtstücke, Fenchel, Ingwer,
Orangenschalen und -ecken, Süßholzwurzel,
rosa Pfeffer, Kardamom

Weitere

TEE GEBEUTELT 0,3 l 3

Früchte, Grün, Kamille, Kräuter, Pfefferminze, Schwarz

FRISCHER HEISSER AUFGUSS 0,3 l 0,45 l 4.7 | 6.8

wahlweise mit frischen Pfefferminzblättern oder Ingwer

HEISSE ZITRONE 0,3 l 4.3

mit Honig



LIMONADEN

Hausgemachte Limonaden

HIBISKUS-GRAPEFRUIT 0,4 l 1,0 l	5.5 13
Soda, Hibiskussirup, Grapefruitsirup, Limettensaft	
HIMBEER-RHABARBER 0,4 l 1,0 l	5.5 13
Soda, Himbeersirup, Rhabarbersirup, Limettensaft	
GURKE-BASILIKUM 0,4 l 1,0 l	5.5 13
Soda, Gurken- und Basilikumsirup, Limettensaft	
BIRNE-ROSMARIN 0,4 l 1,0 l	5.5 13
Soda, Birnenektar, Rosmarinzweige, Limettensaft	
ERDBEER-BASILIKUM 0,4 l 1,0 l	5.5 13
Soda, Erdbeer- und Basilikumsirup, Limettensaft	

Limonaden 0,2 l | 0,4 l

Cola, Fanta, Sprite, Spezi Coca Cola	2.5 4.8
Indian Tonic Water Schweppes	2.8 5.1
Ginger Ale Schweppes	2.8 5.1
Bitter Lemon Schweppes	2.8 5.1
Wild Berry Schweppes	2.8 5.1
White Peach Schweppes	2.8 5.1
Pomegranate Schweppes	2.8 5.1
Spicy Ginger Ale Thomas Henry	3.5 6.6

In der Flasche

Fritz Kola 0,2 l	2.8
Fritz Kola zuckerfrei 0,2 l	2.8
Dry Tonic Water Schweppes 0,2 l	3
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l	3
Effect Energy 0,2 l	3.7
Bionade Holunder, Litschi oder Ingwer-Orange 0,3 l	3.3
Elephant Bay Ice Tea Passion, Peach oder Lemon 0,3l	3.5
Vitamalz 0,3 l	2.8
Club Mate 0,3 l	3.5
Almdudler 0,35 l	4.2
Orangina Blutorange 0,25 l	3.2



WASSER & FRUCHTIGES

Wasser

Lichtenauer still oder spritzig 0,2 l 0,4 l	2.2 4.3
Vöslauer still oder spritzig 0,75 l Flasche	7
Lichtenauer still oder spritzig 0,75 l Flasche	5.8

Säfte & Nektare 0,2 l | 0,4 l

SÄFTE	2.5 4.8
Apfel (natürtrüb), Ananas, Grapefruit, Orange, Tomate	
NEKTARE	2.5 4.8
Sauerkirsche, Banane, Erdbeere, Maracuja, Mango, Pfirsich, Cranberry, Birne, Rhabarber, schwarze Johannisbeere	
SCHORLE	2.5 4.8
Still oder spritzig, mit Saft oder Nektar nach Wahl	

Heiße Früchtchen 0,2 l

Birnenektar mit frischem Ingwer und Honig
Mangonektar mit Sahne
Rhabarbernektar mit Vanillesirup und Sahne
Kirschnektar mit Mandelsirup und Sahne



APERITIFS

Teaser 0,25 l

Sarti Spritz Sarti (rosa), Sekt, Soda	7.8
Crodino Spritz (alkoholfr.) Crodino, Maracujasaft, Soda	6.5
Hugo Sekt, Holunderblüte, Limette, Minze, Soda	7.8
Campari Amalfi Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon	7.3
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Orange, Soda	7.8
Negroni Campari, Martini Rubino, Brick Gin	8.5
Martini Pomegranate Martini bianco, Schweppes Pomegranate, Limette, Minze	8.3

Ramazzotti 0,25 l

Rosato Mio Hibiskuslikör, Sekt und Basilikum	7.8
Rosato Duo Hibiskuslikör, Indian Tonic & Limette	6.8
Arancia - alkoholfrei - Tonic & Rosmarinweig	6.8

Lillet 0,25 l

Vive Weißweinlikör, Indian Tonic, Gurke & Minze	7.7
Berry Weißweinlikör, Wild Berry & Waldbeeren	7.7
White Peach Roséweinlikör, White Peach & Pfirsich	7.7
Pomegranate Weißweinlikör, Schweppes Pomegranate, Limette, Orange	7.7

Wermut 5 cl

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry oder Fiero	4
Martini Ambrato oder Rubino	5

Port 5 cl

Porto Fogo Ruby Port	4.7
-----------------------------------	------------



BIERE

Vom Fass 0,3 l | 0,5 l

Beck's Bremen, Pils	3.3 5
Wernesgrüner Wernesgrün, Pils	3.3 5
Budweiser Tschechien, Lager	3.3 5
Franziskaner München, Hefeweizen	3.3 5
Löwenbräu München, Helles	3.3 5
Spaten München, Helles	3.3 5
Eibauer Eibau bei Görlitz, Schwarzbier	3.3 5
San Miguel Spanien, Lager	3.3 5
Strongbow Hereford, Cider	3.8 6
Störtebeker Atlantik Ale Stralsund, Pale Ale	3.8 5.8
Störtebeker alkoholfrei Stralsund, Pils	3.5 5.8

Gemixt 0,3 l | 0,5 l

Radler Bier und Sprite	3.3 5
Diesel Bier und Cola	3.3 5
Weizen-Radler Bier und Sprite	3.3 5
Weizen mit Cola, Fanta, Saft oder Nektar	3.3 5
Krefelder mit Eibauer und Cola	3.3 5
Radler alkoholfrei mit Störtebeker Pils und Sprite	3.3 5
Diesel alkoholfrei mit Störtebeker Pils und Cola	3.3 5

Aus der Flasche

Rothaus Tannenzäpfle <small>0,33 l</small>	3
Augustiner Edelstoff <small>0,5 l</small>	4.7
Hövel's <small>0,5 l</small>	4.7
Gose vom Rittergut Döllnitz <small>0,5 l</small>	5
Gose mit Waldmeister- oder Himbeersirup <small>0,5 l</small>	5.5
Franziskaner dunkel, kristall oder alkoholfrei <small>0,5 l</small>	5



AUS LEIPZIG

Rittergut Döllnitz

GOSE 0,5 l 5
 Obergäriges Weizenbier, leicht salzig und säuerlich,
 mit Koriander- und Pflaumenaromen

Connewitzer Likörfabrik

RHABARBER 4 cl 4
 Likör aus allerfeinsten Zutaten und natürlich
 unglaublich viel Rhabarber

GURKE 4 cl 4
 Frisch und sehr trinkfreundlich

PFEFFI64 4 cl 4
 erinnert geschmacklich an einen bekannten
 Kaugummi, den es leider nicht mehr gibt.

Wilhelm Horn Markenspirituos

LONG HORN 4 cl 6.8
 Klassischer Gin mit Anklängen von Lindenblüten,
 Koriander und Lavendel

ALLASCH 4 cl 3.8
 Likör mit intensiven Kümmelaromen

KRÄUTER WILHELM 4 cl 3.8
 Weicher, ausgewogener Kräuterlikör mit zarter
 Kaffee-Note

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



ROSÉ & PRICKELNDES

Alle Weine servieren wir gerne auch als Schorle.

Roséwein 0,2 l | 0,75 l

SAVE WATER DRINK ROSÉ GER, Rheingau, Weingut Fritz Allendorf 6.3 | 24
 Veganer Wein - Trocken, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren
 auf der Zunge, dann fruchtig, spritzig und lebendig.

MAS DONIS ROSAT ESP, Monsant, Capcanes 6 | 22.5
 Vollmundiger Rosé mit ausgereiftem Fruchtspiel
 von süßen Beeren und Granatapfel,
 sehr milde Säurestruktur mit ganz leichter Restsüße.

Schaumwein 0,1 l | 0,75 l

FRITZ MÜLLER WEISS DE, Rheinhessen, Weingut Fritz Müller 4.3 | 26
 Trocken, fruchtig, frisch und leicht

FRITZ MÜLLER ROSÉ GER, Rheinhessen, Weingut Fritz Müller 4.3 | 26
 Trocken, aus vollreifen Trauben (Portugieser und Spätburgunder),
 spritzig und wunderbar fruchtig.

PROSECCO SPUMANTE ITA, Venetien, Viticoltori Ponte 5 | 35
 Trocken, feines Aroma von grünen Äpfeln, mit kräftiger Perlage.

MOËT CHANDON FRA, Champagne 70
 Trocken, strahlende Fruchtigkeit und elegante Reife, ein Klassiker.

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



WEISSWEINE

Alle Weine servieren wir gerne auch als Schorle.

Glas / Flasche

- RIESLING 'ROTER SCHIEFER'** GER, Rheinhessen, Weingut Seebrich **7.5 | 28.5**
Herrlich saftiger Wein - klare Rieslingfrucht nach Aprikose und Pfirsich mit mineralisch-salziger Würze vom rotliegenden Boden des Niersteiner Hangs.
- CHARDONNAY ,HOLZFASS'** GER, Rheinhessen, Weingut Mühlenhof **8.5 | 32**
Noten gelber Früchte mit einem Hauch Mandeln.
Schöne Mineralität am Gaumen, dabei füllig und frisch zugleich - ein strahlend schöner Chardonnay.
Der perfekter Begleiter für pikante Speisen.
- PINOT ,X'** GER, Pfalz, Weingut Bergdolt, Reif & Nett **5.8 | 21.8**
Trocken, jung und frisch, hellgelb mit goldenen Reflexen und geringer Säure.
- GRÜNER VELTLINER DAC ,LÖSS'** AUT, Kamptal, Weingut Jurtschitsch **7.8 | 29**
Trocken, hellgrün-gelb, Aromen von grünen Äpfeln und Stachelbeeren, herzhaft Noten im Abgang.
- GROS MANSENG ,VILLA PLAGÉ BLANCHE'** FRA, Sud-Ouest, Weingut Osmin **6.8 | 25**
Halbtrocken, exotische Aromen von Litschi, Mango und Maracuja, belebende Frische.
- CHARDONNAY ,VOM KORALLENRIFF'** GER, Rheinhessen, Weingut J. Hoffmann **36**
Trocken, Feige und Vanille in einer schmelzigen Konzentration, begleitet auch pikante Speisen.
- CHABLIS, LA SEREINE** FRA, Chablis, LA CHABLISIENNE **35**
Trocken, hellgelb mit grünlichen Reflexen, wohlbalanciert in Mundgefühl, Körper und Duft.
- CUVÉE 'LA FLEUR'** GER, Pfalz, Weingut Studier **7.8 | 29**
Morio-Muskat und Ottonel-Muskat gepaart mit etwas Restsüße
- ein unglaubliches Vergnügen für alle, die es etwas süßer mögen.
Kategorie: Lieblingswein.
- GRAUBURGUNDER** GER, Pfalz, Weingut Ellermann-Spiegel **5.7 | 27.5**
Hauswein
Trocken, ansprechend saftig, vollmundig und elegant zugleich mit typischem Burgunderschmelz.



ROTWEINE

Alle Weine servieren wir gerne auch als Schorle.

Glas / Flasche

- PRIMITIVO ,I TRATTURI'** ITA, Apulien, Cantine SAN MARZANO **5.7 | 20.5**
Trocken, dunkelrot mit violetten Reflexen, würzig-milde Pflaumen- und Schwarzkirscharomen.
- NERO D'AVOLA** ITA, Sizilien, Masseria Trajone **6.3 | 24**
Trocken, schwarze Kirsche, Himbeeren, Vanille und Kakao, komplex, doch wohl balanciert.
- SYRAH ,VILLA BLANCHE'** FRA, Languedoc, Domaine Calmel & Joseph **6.3 | 24**
Trocken, kraftvoll und opulent, Noten von Pflaume, Feige, Brombeere, Vanille und Dill.
- CAHORS ,CLOS LA COUTALE'** FRA, Cahors, BERNEDE **7.3 | 27.3**
Trocken, tiefdunkel und weich-würzig, Duft von schwarzen Früchten, sanfte Tannine.
- SPÄTBURGUNDER 'ALTE REBEN'** GER, Baden, Weingut Zotz **36**
Fruchtbetont und kernig mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen und Kräutern. Rassige Eleganz mit feinkörniger Tanninstruktur.
Ein Wein mit Biss und Kraft - der perfekte Speisenbegleiter.
- RIOJA RESERVA** ESP, Rioja Viña Bujanda **35**
Trocken, kräftig karminrot, Waldbodenduft und intensives Bouquet von Cassis, Pflaumenmus und Rumtopf, samtig und lang im Abgang.
- MALBEC RÉSERVE** ARG, Mendoza, Domaine Jean Bousquet **35**
In der Nase intensive Aromen von Brombeere mit Cassisnoten und Pflaume. Am Gaumen sehr elegant und harmonisch mit delikatem Aromenspiel von Himbeere, Feige und Schokolade.
- CUVÉE 'TODAY'S SPECIAL'** ITA, Apulien, MoltoVino **6.3 | 24**
Im Glas zeigt sich ein tiefes, dunkles Rot und in der Nase reife intensive Fruchtnoten von Sauerkirschen, Johannisbeeren und eine Prise schwarzer Pfeffer.
Am Gaumen üppig mit sanften Tanninen und delikater Fruchtsüße.
- CAL Y CANTO** ESP, Kastilien Bodegas Isidro Milago **5.3 | 19.9**
Hauswein
Trocken, Duft von Brombeere und weißem Pfeffer, am Gaumen saftige Kirsche.



COCKTAILS



Klassiker

BELLINI	7.8
Pflirsichlikör, Pfirsichnektar, Sekt	
CAIPIRINHA	7.8
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, crushed Ice	
KIR ROYAL	6.3
Johannisbeerlikör, Sekt	
LYNCHBURG LEMONADE	10
Jack Daniel's Whisky, Orangenlikör, Limetten- und Zitronensaft, Sprite	
MIMOSA	7.3
Sekt, Orangensaft	
OLD FASHIONED	8.8
Bourbon, Zucker, Angostura	
PIMM'S CUP	7.5
Pimm's No. 1, Gurke, Limette, Zitrone, Ginger Ale	
WHISKEY SOUR	8.8
Bourbon, Zitronensaft, Zucker	
SOURS	7.8
Spirituose, Zitronensaft, Zucker (Amaretto, Andalö, Aperol, Campari oder Wodka)	
ESPRESSO MARTINI	8.3
Vodka, Kaffeelikör, doppelter Espresso	

Shots

GISELA	3.3
Vodka mit Lime Juice	
POLNISCHE RAKETE	3.5
Vodka mit Himbeersirup und Tabasco	

Highballs

CUBA LIBRE	7.5
Rum, Limette, Cola	
DARK & STORMY	7.5
Rum, Limette, Spicy Ginger	
HARVEY WALLBANGER	7.7
Vodka, Vanillelikör, Orangensaft	
MALIMO	7.8
Malibu, Cranberrynektar, Limette, Sprite	
MOSCOW MULE	7.8
Vodka, Limettensaft, Gurke, Spicy Ginger	

Basierend auf Vodka

APPLETINI	8
Vodka, Calvados, Apfel, Limettensaft, Apfelsaft	
BLOODY MARY	7.5
Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Gewürze	
COSMOPOLITAN	7.8
Vodka, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrynektar	
SEX ON THE BEACH	9
Vodka, Pflirsichlikör, Lime Juice, Ananas- und Cranberrynektar	
WHITE RUSSIAN	7.8
Vodka, Kaffeelikör, Sahne, Muskatnuss	



Basierend auf Gin

BASIL SMASH	9.5
Gin, Zitronensaft, Zucker, Basilikum	
SINGAPORE SLING	9.5
Gin, Kirschlikör, Zucker, Zitronensaft, Angostura, Soda	
SUMMER COOLER	8.8
Gin, Rhabarberlikör, Vanille, Zitronensaft, Soda	
TOM COLLINS	8.3
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	
LONG ISLAND ICE TEA	11
Gin, Vodka, Rum, Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Cola	
GIN SCARLET	8
Gin, Zitronensaft, Cassis-Sirup, schwarzer Johannisbeersaft, Brombeersirup, Beeren, Minze	

Basierend auf Rum

DAIQUIRI NATURAL	7.5
Rum, Limettensaft, Zucker	
FROZEN FRUIT DAIQUIRI	10.5
mit Erdbeeren, Mango oder Himbeeren	
MAI TAI	10.5
Rum, Orangenlikör, Mandel, Limetten- und Orangensaft, Ananassaft	
MOJITO	8.8
Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Soda	
NUCLEAR DAIQUIRI	9.9
Rum, Chartreuse, Falernum, Zucker, Limettensaft	
PINA COLADA	8.8
Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	
PLANTER'S PUNCH	10
Rum, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Muskatnuss	

Basierend auf Tequila

EL DIABLO	7.5
Tequila, Johannisbeerlikör, Grenadine, Limettensaft, Ginger Ale	
MARGARITA NATURAL	7.8
Tequila, Limettensaft, mit Orangenlikör und Zucker	
FROZEN FRUIT MARGARITA	10.5
mit Erdbeeren, Mango oder Himbeeren	
PALOMA	7.8
Tequila, Pink Grapefruit, Limettensaft, Grapefruitsaft, Soda	
TEQUILA SUNRISE	7.5
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	

Mocktails (alkoholfrei)

IPANEMA GINGER	6.8
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, crushed Ice	
OCTOPUSSY	7.5
Grenadine, Limette, Sauerkirsch-, Ananas- und Zitronensaft	
STRAWBERRY KISS	6.8
Erdbeer, Limettensaft, Mango-, Maracuja- und Orangensaft	
VIRGIN COLADA	6.8
Kokos, Sahne, Ananassaft	
GREEN APPLE	6.8
Limette, grüner Apfel, Rohrzucker, Apfelsaft	
KAISER FIZZ	7.3
Falernum, Limette, Cranberrynektar, Bitter Lemon	
FLORIDA	7
Grenadine, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft	





SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Wir servieren unsere Longdrinks mit 4 cl Spirituose, 20 cl Filler und Eis.

Getreide, klar

Aquavit	4.5
Smirnoff	4.5
Absolut	4.5
Finlandia	4.5
42 Below	5.5

Getreide, dunkel

Jack Daniel's	6.5
Jim Beam	6.5

Zuckerrohr

Havana Club 3 anos	4.5
Havana Club 7 anos	5.8
Botucal Reserva Exclusiva	7.8
Ron Zacapa Solera 23y	8.5

Likör

Sanddornlikör	3
Campari	3.8
Licor 43	4.5
Amaretto	4.5
Southern Comfort	4
Baileys Irish Cream	3.8
Malibu	3.8
Rhabarberlikör	4
Gurkenlikör	4
Cointreau	3.8
Eierlikör	3.5
Lakritzlikör	4.8

Obst

Kirsche	5
Himbeere	4.8
Zwetschge	5.5
Birne	5.5

Brand

Asbach Uralt	4.5
Osborne Veterano	4
Remy Martin	9.5
Grappa di Chardonnay	7.8
Hennessy	8

Kräuter & Wurzeln

Jägermeister	3.7
Becherovka	3.8
Allasch	3.8
Kräuter Wilhelm	3.8
Ramazzotti	4
Averna	3.8
Fernet Branca	4.5

Anis

Ouzo 12 GRE	3.8
Pernod FRA	4
Ricard Pastis FRA	4.5
Sambuca Molinari ITA	4

Agave

Cuervo Especial Silver	4.5
Cuervo Especial Gold	4.5

Wacholder

BRICK GIN GER, Erfurt	4
Wacholder, leichte Zitrus- & Pfeffernoten, schön balanciert	

BULLDOG ESP, Barcelona	4.8
Süßlich-weich, Kräuter und Zitrone in der Nase und am Gaumen	

TANQUERAY ENG, London	5.8
Zitrusnoten, leichte Würze, feinerbe Lakritze & dezenter Wacholder	

LONG HORN GER, Leipzig	6.8
Klassischer Gin mit Anklängen von Lindenblüten, Koriander und einem Hauch Lavendel	

HENDRICK'S SCO, Girvan	8.5
Sehr zart, floral mit geringem Wacholderaroma, dafür aber Gurke und Rose	

ROKU JAP, Osaka	7
Ausgewogene Aromen von Sakura-Blüte & grünem Tee, zitrusfrische Yuzu & würziger Sansho-Pfeffer	

GIN MARE ESP, Barcelona	9
Würzige Frische, mediterranes ausgeglichenes Geschmacksbild mit Thymian / Rosmarin	

MONKEY 47 GER, Schwarzwald	11.8
Harmonisch und komplex, frische Zitrusaromen und eine subtil bittere Fruchtigkeit	

Filler

Soda	2.2
Coca Cola, Sprite, Fanta	2.5
Soft oder Nektar nach Wahl	2.5
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry Schweppes	2.8
Dry Tonic Water Schweppes	3
Tonic Water Thomas Henry	3
Effect Energy	3.7

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.



WHISKY

Wir servieren unsere Whiskys als 2 cl und ohne Eis.

Einfach & Freundlich

JAMESON IRE, Middleton	3
Kräftig & trocken, leicht holzig mit etwas Zitrone & frischen Früchten	
BUSHMILLS – 10 JAHRE – IRE, Bushmills	3.6
Vielfältige Malznoten mit einem Hauch Vanille & Anklängen von Sherry	
GLENMORANGIE – 10 JAHRE – SCO, the Highlands	4.8
Milde Vanille & süßes Malz verbinden sich mit saftigen Früchten	
BALVENIE – 12 JAHRE – SCO, Speyside	5.7
Sherryaromen, nussige Süße & etwas Zimt	

Fortgeschritten & Knackig

GLENFIDDICH – 12 JAHRE – SCO, Speyside	3.6
Leicht rauchig, grüne Äpfel & Zimt, süßes Karamell & trockene Fruchtigkeit	
REDBREAST – 12 JAHRE – IRE, Middleton	5.5
Weich & ausgewogen, recht pfeffrig mit etwas Malz, Spuren fruchtiger Sherrynoten	
DALWHINNIE – 15 JAHRE – SCO, the Highlands	4.5
Anklänge von Blütenhonig mit Vanille, Heidekraut & etwas Torf	

Anspruchsvoll & Torfig

ARBEG – 10 JAHRE – SCO, Isle of Islay	5.2
Sehr ausgewogen mit malziger Süße, würzig & vollmundig	
TALISKER – 10 JAHRE – SCO, Isle of Skye	4.2
Mit Küstensalz, pfeffrig, leichte Zitrusnote	
LAGAVULIN – 16 JAHRE – SCO, Isle of Islay	9
Kräftig, trocken & süß, dann holzig mit Anklängen von Meeresluft	