KAISERBAD
LEIPZIG

FRÜHSTÜCK:
10–12 UHR IN DER WOCHE
9–12 UHR AM WOCHENENDE & AN FEIERTAGEN

Á 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

06/2026

FRÜHSTÜCK

*vegetarisch **vegan

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

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 0,2l **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

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

DAVOR & DAZWISCHEN

*vegetarisch **vegan

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE * **9.8**
mit Crostini, Wildkräutersalat & Mango-Chutney

DREIERLEI DIP MIT FLADENBROT * **10.5**
- Ezme
- Avocado-Chimichurry
- Paprika-Nuss-Créme

BRUSCHETTA * **9.8**
mit Tomaten, Basilikum, geröstetem Brot, Knoblauch, Parmesan & Olivenöl

FENCHEL AUS DEM OFEN ** **9.5**
mit würziger Marinade, Hummus, Granatapfel & Wildkräutern

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 vorwiegend 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.dreiturmspringer.de

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

SUPPEN

*vegetarisch **vegan

klein | groß

SELLERIE-APFEL-CRÉMESUPPE * ..... **5.5 | 7**
mit Walnuss-Crumble & frisch gemahlenem Pfeffer

GESCHMORTER LAMMEINTOPF ..... **7.8 | 9.5**
mit herbstlichem Wurzelgemüse,
Hokkaido-Kürbis & Rosmarin

MISO-KÜRBISSUPPE ** ..... **6 | 7.5**
mit Sesam & Frühlingslauch

SALATE

Wir servieren unsere Salate wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette,
Agave-Sesam-Dressing oder Ranch-Dressing.

*vegetarisch **vegan

klein | groß

CHICKEN TENDERS ..... **14 | 17**
Knackiger Salat mit knusprig panierten
Hähnchenstreifen & buntem Gemüse

MELONEN-FETA-SALAT * ..... **12 | 15.3**
auf Wildkräutern & frischer Minze

BUNTER SALAT MIT GEBACKENEM HALLOUMI * ..... **11.5 | 14.3**
Avocado, Gemüse & Kresse

POKÉ BOWL ** **13.8**
Falafel, Blumenkohl-Currysalat, marinierter Rettich,
Sprossen, Waldfrüchte, Avocado & Sojabohnen

Glutenfreies Brot ..... **+ 1**

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

HAUPTGERICHTE

*vegetarisch **vegan

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL **25**
mit Bratkartoffeln, Salat & Sauce Bernaise

GEBACKENE MAISHÄHNCHENKEULE **18.5**
mit Estragon-Jus, Pastinakenpüree,
Chicorée & gebrannten Trauben

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET **21**
mit Ratatouille, Feigen & Rosmarin-Kartoffeln

GEMÜSE-LASAGNE * **14.3**
mit Frühlingsgemüse & Tomatensugo

GEGRILLTE POLENTASCHNITTE ** **15.8**
auf Weiße-Bohnen-Püree,
Basilikum-Gel & Sakura-Kresse

SESAM-SATAY-SPIESSE ** **14.3**
mit Teriyakisauce, Wokgemüse,
Basmatireis & gerösteten Cashewkernen

PASTA

*vegetarisch **vegan

GEBRATENE GARNELEN **18.5**
mit Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch & Chili

SPAGHETTI MIT PAPRIKA-NUSS-PESTO ** **14.5**
marinierten Kräutern, Rucola & Olivenöl

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN **22.8**
mit Paccheri in Kürbiscréme, Salbei, gerösteten
Haselnüssen & Parmesan

FILETSTREIFEN VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN **19.5**
mit Pappardelle in Thymian-Sauce,
Waldpilzen & Parmesan

Das Havelländer Apfelschwein steht für verantwortungsvolle Tierhaltung und regionale Landwirtschaft. Die Tiere werden u.a. mit heimischen Äpfeln gefüttert und wachsen mit mehr Zeit und Platz auf. Das Ergebnis ist besonders aromatisches, saftiges Schweinefleisch mit nachvollziehbarer Herkunft.

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

BURGER

Wir servieren unsere Burger medium & empfehlen dazu Pommes Frites.
*vegetarisch **vegan

ZWANZICHSECHSUNDZWANZICH **15.5**
Doppelt Rindfleisch mit Schweizer Bergkäse, Gouda, Bacon, Knoblauchmayonnaise, Salat, Tomaten, sauren Gurken, Zwiebeln & Burgersauce

BBQ **11**
Rindfleisch, Cheddar, Cranberry-BBQ-Sauce, Wildkräutersalat, Tomaten & saure Gurken

CHEESES CHRIST * **11.5**
Frittierter Halloumi, Gouda, karamellisierte Zwiebeln, Ranch-Sauce, Tomaten, frische Gurke & Salat

PULLED OYSTER ** **12.5**
Gezupfter Austernseitling mit rotem Cole Slaw, karamellisierten Zwiebeln & Wildkräutersalat

Glutenfreie Burgerbuns ..... **+1**

Pommes Frites mit Mayonnaise ..... **+3**

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 Nordsachsen vom Gestüt Graditz in der Nähe von Torgau. Weitere regionale Partner unserer Firma findet Ihr unter: www.dreiturmspringer.de

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

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

PANNA COTTA * **9**
mit exotischem Ananas-Kokos-Topping

KUCHEN & TARTELETTES

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

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

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	**4.5**
Kakao mit Sahne	**5**
Weiße Schokolade mit Zimt und Sahne	**5.7**
Milch heiß **oder** kalt	**4**
Heiße Milch mit Honig	**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**

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

TEE

In der Kanne (0,45 l), auf Wunsch mit Honig oder Kandis
Ⓡ Alle Teesorten sind auch im **RÖSELING** erhältlich. Ⓡ

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

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

Früchtetee (100°C / 10-12 min)

ORANGE-PAPAYA **6.8**
Apfel, Hibiskus, Papaya, Hagebutte, Orangenschalen, Orangenspalten, 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

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

LIMONADEN

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

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, Birnennektar, 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, Cranberry, Birne, Rhabarber,
schwarze Johannisbeere

SCHORLE ..... **2.5 | 4.8**
Still oder spritzig, mit Saft oder Nektar nach Wahl

Heiße Früchtchen 0,2 l **5.5**

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

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

APERITIFS

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

Teaser - alkoholfrei 0,25 l

Crodino Spritz Crodino, Maracujasaft, Soda **6.5**

Arancia Ramazzotti Rosato, Tonic, Rosmarinzweig **6.8**

Lillet Berry Zero Lillet 0%, Wild Berry, Waldbeeren **7.7**

Teaser 0,25 l

Sarti Spritz Sarti (rosa), Sekt, Soda **7.8**

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, Basilikum **7.8**

Rosato Duo Hibiskuslikör, Indian Tonic, Limette **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 0,33 l **3**
Augustiner Edelstoff 0,5 l **4.7**
Hövel's 0,5 l **4.7**
Gose vom Rittergut Döllnitz 0,5 l **5.3**
Gose mit Waldmeister- oder Himbeersirup 0,5 l **5.5**
Franziskaner dunkel, kristall oder alkoholfrei 0,5 l **5**

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

AUS LEIPZIG

Rittergut Döllnitz

GOSE 0,5 l **5.3**
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 Markenspirituosen

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 Kaffeenote

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.

MOÊT 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.

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

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 rotliegendem 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, herzhafte Noten im Abgang.

GROS MANSENG ‚VILLA PLAGE 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, BERNEDÉ ..... **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.

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

COCKTAILS

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

Klassiker

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, Pfirsichlikör, Lime Juice, Ananas- und Cranberrynektar

WHITE RUSSIAN **7.8**
Vodka, Kaffeelikör, Sahne, Muskatnuss

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.

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 Johannis-beersaft, 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

ESPRESSO TONIC **5.2**
Doppelter Espresso, Indian Tonic, Eiswürfel

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

AGAVE AMARO **7.8**
Crodino, Grapefruitsaft, Limettensaft, Agavendicksaft

KAISER FIZZ **7.3**
Falernum, Limette, Cranberrynektar, Bitter Lemon

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

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

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

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

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, feinherbe 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**
Saft 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.

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

ARDBEG – 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

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