LUISE

Café & Bar

FRÜHSTÜCK: 9–13 UHR

À LA CARTE: 9–22 UHR

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

LUISE-LEIPZIG.DE

Instagram: @cafeluiseleipzig

Facebook: Luise.Leipzig

09/2026

FRÜHSTÜCK

*vegetarisch **vegan

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK* **8**
Croissant, ein Brötchen, Butter und hausgemachte Erdbeer- und Mango-Minz-Konfitüre, dazu eine Tasse Kaffee
(Wenn Ihr lieber einen anderen Aufstrich mögt, gebt uns gern Bescheid.)

EIERSEMMELN * **9.3**
Gebratene Semmeln in Ei geschwenkt, mit Tomaten und Mozzarella überbacken
wahlweise mit Honigschinken ..... **+1.7**

ANTI-STRESS * **9.3**
Zwei Scheiben Vollkorntoast, Rührei mit Schnittlauch, Frischkäse, Pfirsich- und Apfelspalten

VON HIER **14.5**
Geräucherter Schinken und sächsische Salami vom Elbweide-Rind, Maasdamer und Torgauer Weichling, ein gekochtes Ei, Konfitüre, je ein helles und ein dunkles Brötchen, Brot und Butter

ENGLISCH **16**
Zwei Spiegeleier, Würstchen, gebratener Speck, Baked Beans, Grilltomate, Orangenmarmelade, Butter und Toast

SCHWEDISCH **17.5**
Räucherlachs und Lachslocke mit Sahne-Meerrettich und Preiselbeeren, Honigschinken, Sanddorn-Chili-Frischkäse, ein gekochtes Ei, ein dunkles Brötchen, Toast, Knäckebrot und Butter

VITAL..... **14.8**
Müsli, Naturjoghurt, Honigschinken-Röllchen gefüllt mit Sprossen-Rauke, Kräuter-Frischkäse, ein dunkles Brötchen, Brot und Butter, dazu ein Glas Orangensaft (0,1l)

FÜR ZWEI **32**
Geräucherter Schinken & sächsische Salami vom Elbweide-Rind, Maasdamer und Torgauer Weichling, Paprikalyoner, Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, zwei gekochte Eier, zwei helle Brötchen, zwei dunkle Brötchen, zwei Croissants und Brot, zwei Konfitüren (Mango-Minze und Erdbeere), Nutella, Butter und Obstsalat

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

AMERIKANISCHE PANCAKES * **10.8**
mit Heidelbeeren & Sahne oder Ahornsirup & Obst

BAUERNFRÜHSTÜCK **10.5**
Bratkartoffeln mit drei Eiern und Speck,
Zwiebeln und Paprika, dazu saure Gurke

GEMÜSE-BAUERNFRÜHSTÜCK * **10.5**
Bratkartoffeln mit drei Eiern und Champignons, Zucchini,
Zwiebeln, Paprika und Tomate

Eierspeisen

RÜHREI * **6.8**
Drei Eier, ein Brötchen (hell **oder** dunkel) und Butter

mit Käse* 7.5
mit Kräutern* 7
mit Speck 7.8
mit Tomate* 7.8

SPIEGELEIER * **6.8**
Drei Eier mit Brot und Butter

mit Speck 7.8
mit Tomate und Zwiebel* 7.8

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.

Extras

Ein gekochtes Ei * **1**

Obstsalat ** **5.5**
Obstsalat mit Naturjoghurt * **6.8**
Obstsalat mit Naturjoghurt, Müsli & Honig * **8.5**

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l **4.7**

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

KLEINIGKEITEN

*vegetarisch **vegan

BRUSCHETTA * **8.8**
Geröstetes Steinofenbrot mit Tomaten,
roten Zwiebeln, Basilikumpesto und Grana Padano

TÜRKISCHES HÄHNCHEN **10.5**
Mit Harissa gewürzte Hähnchenbruststreifen,
Peperoni, Kirschtomaten, Frühlauch,
dazu Minzdip, Paprikadip und Baba Ghanoush
mit Rosmarinkartoffeln ..... **+3.5**

LACHSTERRINE **10**
mit Dill-Senf-Crème und Rucola

GEMÜSE-TEMPURA ** **9.5**
mit Soja-Koriander-Dip

TACOS CON CARNE **9.5**
mit Guacamole, Salsa und Sour Cream

DIPTELLER MIT FLADENBROT * **10.5**
Dreierlei Spezialitäten - bitte fragt den Service,
was es heute gibt.

SUPPEN

*vegetarisch **vegan

BULGUR-EINTOPF ** ..... **4.5 | 6.3**
mit gerösteten Cashewkernen, Limette,
Kardamom und Lauchzwiebeln

CRÉMIGE SIEBEN-KRÄUTER-SUPPE ** ..... **4 | 5.8**
mit Thymian-Ahornsirup-Croûtons

PICHELSTEINER ..... **5.8 | 7.5**
mit Lamm- und Rindfleisch, Kartoffeln, Kohlrabi,
Weißkohl, Lauch und Petersilie

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

KIDS

*vegetarisch **vegan

KNUSPERHÄHNCHEN **7**
mit Butternudeln

GRIESSBREI * **6**
mit warmen Kirschen

OFENBACKFISCH **7**
mit Reis und Rahmsauce

KARTOFFELPUFFER * **6**
mit Apfelmus und Zimtzucker

Fruchtriesen 0,2 l

BANANEN-KÄMPFER **2.5**
Bananennektar und schwarzer Johannisbeernektar

MARACUJA-SPÄHER **3**
Maracujanektar mit Orangensaft

APFEL-WÄCHTER **2.5**
Apfelsaft (naturtrüb), Johannisbeernektar und Orangensaft

ERDBEER-KÖNIG **2.5**
Erdbeernektar und Apfelsaft (naturtrüb)

ORANGEN-HELD **3.3**
Orangensaft mit Kirschnektar

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

HAUPTGERICHTE

*vegetarisch **vegan

ASIATISCHE BOWL **15**
mit Knusperhähnchen, Glasnudeln und Radieschen-Kimchi

LACHS UND KÜRBIS AUS DEM OFEN **17.3**
mit Sesamsauce und Venere-Reis

GRÜNES CHICKEN-CURRY **16.5**
mit Zuckerschoten, jungem Mais, Zucchini, Zwiebeln,
Thai-Basilikum und Jasmin-Duftreis

CHILI SIN CARNE ** **12.8**
mit Kartoffelecken und Tzatziki

SCHNITZEL WIENER ART **17**
entweder mit Pommes Frites, Kartoffelsalat,
Kartoffelecken **oder** Rosmarinkartoffeln

BLUMENKOHL-STEAK ** **13**
mit Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu Süßkartoffelstampf und Feigen-Senf-Topping

BURGER

Wir servieren unsere Burger medium und
empfehlen dazu Pommes Frites oder Kartoffelecken.
*vegetarisch **vegan

FAT MAN **12**
Rindfleischburger mit gebratenem Bacon, Spiegelei,
Burgersauce, Cocktailsauce, Tomate, Gurke und Salat

FAT MAN MIT KÄSE **12.5**
Rindfleischburger mit Gouda, gebratenem Bacon, Spiegelei,
Burgersauce, Cocktailsauce, Tomate, Gurke und Salat

GRILLED CHICKEN-BURGER **11.5**
Hähnchenbrustfilet, Balsamico-Zwiebeln, Spinat,
Burgersauce, Tomate, Gurke und Salat

LINSENBURGER ORIENTALISCH ** **11.5**
mit gebratenem Linsenpatty, Mango-Chutney,
Burgersauce, Tomate, Gurke und Salat

mit Pommes oder Kartoffelecken ..... **+3**

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

SALATE

Bei unseren Salaten könnt ihr zwischen Joghurtdressing oder einer klassischen Vinaigrette mit Balsamico di Modena wählen.

*vegetarisch **vegan

APFEL-LINSEN-BOWL ** 12.8
Beluga-Linsen-Bällchen, Röstzwiebel-Apfel-Schmalz, Minz-Taboulè, Sellerie-Kimchi, Leinöl und marinierte Blattsalate

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST 14
mit knackigen Blattsalaten, glasierten Birnen, Maronen und Kürbiskernen

GEGRILLTER HALLOUMI * 13.3
mit karamellisierten Pastinaken, Rote Bete-Relish, Blattsalaten und gerösteten Walnüssen

LAUWARMER KARTOFFELSALAT * 10.8
mit Paprika, Gurke, Zucchini, Rucola und Grana Padano

Das Fleisch für alle unsere Geflügelgerichte beziehen wir vom Schönberger Geflügelhof Weber aus dem Zwickauer Land, einem Familienbetrieb mit besonders artgerechter Tierhaltung. Weitere regionale Partner unserer Firma findet ihr unter: www.dreiturmspringer.de.

PASTA

*vegetarisch **vegan

SPAGHETTI CARBONARA 12.5
mit Guanciale-Speck und Grana Padano

CANNELLONI-AUFLAUF 14
mit Rinderhackfleisch, Bergkäse und Rucola

PENNE MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE * 12.5
Tomatensauce und buntem Gemüse

LINGUINE & ZUCCHINI-CRÉME ** 11
mit Pesto Rosso und geröstetem Knoblauch

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

WRAPS

*vegetarisch **vegan

CHICKEN-WRAP ROMA **10**
mit gebratenen Hähnchenstreifen, Röstzwiebeln,
Bruschetta, Grana-Padano-Sauce und Salat

ZIEGENFRISCHKÄSE-WRAP * **10**
mit karamellisiertem Paprika-Zwiebel-Gemüse,
Guacamole, Croûtons und Salat

TOFU-WRAP ** **10**
mit gegrilltem Antipasti-Gemüse,
Panko-Basilikum-Crunch und Salat

NACHSPEISEN

*vegetarisch **vegan

Desserts

ZIMT-PFLAUMEN * **6**
mit Walnuss- und Vanilleeiscréme

KÜRBIS PANCAKES * **8.3**
mit karamellisierten Apfelspalten

TRAUBEN-TRIFLE * **7**
mit Orangencréme, Schokolade und Dinkel-Crunch

KUCHEN UND TARTELETTES
Eine selbst gebackene leckere Auswahl findet Ihr in unserer Kuchenvitrine. Mehr erfahrt Ihr von unseren Kellner*innen.

Crêpes

mit Zucker und Zimt * **7.8**
mit Apfelmus * **8.5**

Gar nicht weit von hier – in unserem Feinkostladen **RÖSELING** – bieten wir die handgemachten Süßwaren aus unserer Vitrine neben vielerlei anderen schönen Dingen auch für den heimischen Teller an.

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

GETRÄNKEKARTE

LUISE
Café & Bar

KAFFEE & 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**
Espresso mit Vanille-Eis..... **3.7**

Milchkaffee ..... **4 | 5**
Latte Macchiato ..... **4 | 5**
Cappuccino ..... **4 | 5**
Americano **4**
Cortado **4**

Alle unsere Heißgetränke sind auch mit Hafer-Drink erhältlich. Ihr könnt außerdem für 1 € mehr zwischen vielen verschiedenen Aromen wählen:
Haselnuss, Karamell, Kokos, Macadamia, Mandel, Vanille **oder** Zimt.

Kaffee mit Schuss

Amsterdamer Kaffee Eierlikör, Kaffee, Sahne **5.9**
Kahlúa Java Kaffeelikör, Kaffee, Kakao, Sahne **6.3**
Cuban Hot Coffee Rum, Kakaolikör, Kaffee, Rohrzucker **6.9**
Irish Coffee Whiskey, Kaffee, Rohrzucker, Sahne **7.2**
Baileys Coffee Baileys Irish Cream, Kaffee, Sahne **6.9**

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

KAKAO & CO.

ERACLEA SCHOKOLADE 5.8
Der pure Genuss für alle Naschkatzen und auch -kater:
Eine warme, puddinggleiche, italienische Trinkschokolade, die wir besser auf die Dessertkarte schreiben sollten.
Bei uns wahlweise erhältlich in diesen ausgewählten Sorten:

- Salziges Karamell
- Weiß-Vanille
- Chili
- Vollmilch
- Haselnuss
- Pistazie
- Ingwer-Zitrone
- Orange-Zimt
- Bitter
- Kokos

Kakao **4.5**
mit Sahne ..... **+0.5**

Heiße Milch **4**
mit Honig **oder** Flavour ..... **+**1

Kakao mit Schuss

Irish Cow Baileys Irish Cream, heiße Milch 6
Baileys Hot Chocolate Baileys Irish Cream, Kakao, Sahne . 6.7
Kakao mit Vodka Vodka, Kakao, Sahne 6
Kakao mit Rum Rum, Kakao, Sahne 6.9
Kakao mit Amaretto Amaretto, Kakao, Sahne 6.9

Unseren Kaffee findet ihr – entweder gemahlen oder als ganze Bohne auch für den heimischen Genuss in unserem Feinkostladen **RÖSELING** in der Gottschedstraße, auf der Karl-Liebknecht-Straße oder in der Ferdinand-Rhode-Straße im Angebot.

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

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

Schwarzer Tee

DARJEELING (100°C / 2-3 min) **6.8**
FTGFOP1 First Flush Himalaya
Ausgesprochen vollmundiger Darjeeling mit feinem, ausgewogenem Charakter

EARL GREY (100°C / 3-5 min) **6.8**
Schwarzer Tee aus Ceylon, Assam, Südindien, 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

FRISCHER AUFGUSS 0,3 l / 0,45 l ..... **4.7 | 6.8**
wahlweise mit Pfefferminzblättern oder Ingwer

GEBEUTELT 0,3 l **3**
Früchte, Grün, Kamille, Kräuter, Pfefferminze, Schwarz

HEIßE ZITRONE 0,3 l **4.3**

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 0,4 l / 1,0 l

GURKE-BASILIKUM ..... **5.5 | 13**
Sodawasser, Gurke, Basilikum, Limettensaft

MANGO-MINZE ..... **5.5 | 13**
Sodawasser, Mango, Minze, Limettensaft

GRAPEFRUIT-HIBISKUS ..... **5.5 | 13**
Sodawasser, pink Grapefruit, Hibiskus, Limettensaft

ZITRONE ..... **5.5 | 13**
Sodawasser, frisch ausgepresste Zitrone

HIMBEER-RHABARBER ..... **5.5 | 13**
Sodawasser, Himbeere, Rhabarber, Limettensaft

WALDMEISTER-VANILLE ..... **5.5 | 13**
Sodawasser, Waldmeister, Vanille, Limettensaft

Limonaden 0,2 l / 0,4 l

Cola, Fanta, Spezi, Sprite 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**
Spicy Ginger Ale Thomas Henry ..... **3.5 | 6.6**

In der Flasche

Kola Fritz 0,2 l **2.8**
Kola zuckerfrei Fritz 0,2 l **2.8**
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l **3**
Effect Energy 0,2 l **3.7**
Apfel-Kirsch-Holunder Fritz 0,33 l **3**
Melone Fritz 0,33 l **3**
Vitamalz 0,33 l **2.8**
Club Mate 0,33 l **3.5**
Peach Ice Tea Elephant Bay 0,33 l **3.5**
Passion Fruit Ice Tea Elephant Bay 0,33 l **3.5**

WASSER & SAFTIGES

Wasser

Lichtenauer still oder spritzig 0,2 l / 0,4 l / 0,75 l **2.2 | 4.3 | 5.8**
Vöslauer still oder spritzig 0,75 l **7**

Säfte & Nektare 0,2 l / 0,4 l

SÄFTE ..... **2.5 | 4.8**
Ananas, Apfel (naturtrüb), Grapefruit, Orange, Tomate

NEKTARE ..... **2.5 | 4.8**
Banane, Birne, Cranberry, Erdbeer, Johannisbeer (schwarz), Kirsche (sauer), Mango, Maracuja, Pfirsich, Rhabarber

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
- Apfelsaft mit Rosinen, Zimtsirup und Sahne
- 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

FIERO SPRITZ 0,1 l **5.5**
Martini, wahlw. mit Tonic, Perlwein oder Soda

BIANCO SPRITZ 0,1 l **5**
Martini, wahlw. mit Tonic, Perlwein oder Soda

HOLUNDER SPRITZ 0,25 l **9**
St. Germain, Perlwein

SARTI SPRITZ 0,25 l **7.8**
Sarti (rosa), Perlwein, Soda

APEROL SPRITZ 0,25 l **7.8**
Aperol, Perlwein, Soda

PEACH SPRITZ 0,25 l **7.8**
Peachtree, Himbeersirup, Limettensaft, Perlwein, Soda

LIMONCELLO SPRITZ 0,25 l **7.7**
Limoncello, Perlwein, Soda

HUGO 0,25 l **7.8**
Perlwein, Holundersirup, Soda, Minze, Limette

Lillet 0,25 l

Lillet Berry Lillet, Wild Berry, Erdbeere **7.7**
Lillet White Peach Lillet Rosé, White Peach, Pfirsich **7.7**

Wermut 5 cl

Martini bianco, rosso, extra dry, fiero **4**
Martini rubino **5**

BIERE

Vom Fass 0,3 l / 0,5 l

Jever ..... **3.3 | 5**
Spaten Hell ..... **3.3 | 5**
Budweiser ..... **3.3 | 5**
Wernesgrüner ..... **3.3 | 5**
San Miguel ..... **3.3 | 5**
Störtebeker Atlantik Ale ..... **3.8 | 5.8**
Strongbow Cider ..... **3.9 | 6**
Köstritzer Schwarzbier ..... **3.3 | 5**
Franziskaner Weizenbier ..... **3.3 | 5**

Radler (Wernesgrüner, Sprite) ..... **3.3 | 5**
Diesel (Wernesgrüner, Coca Cola) ..... **3.3 | 5**
Krefelder (Köstritzer, Coca Cola) ..... **3.3 | 5**
Weizen mit Sprite, Cola oder Bananen-Nektar ..... **3.3 | 5**

Aus der Flasche

Becks 0,33 l **3.2**
Becks blue (alkoholfrei) 0,33 l **3.2**
Haake Beck 0,33 l **3**
Störtebeker Atlantik Ale (alkoholfrei) 0,33 l **3.8**
Berliner Weisse 0,33 l **3.3**
Berliner Weisse mit Himbeer oder Waldmeister 0,33 l **3.7**

Gose 0,5 l **5.3**
Gose mit Himbeer oder Waldmeister 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

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

Wilhelm Horn Markenspirituosen

LEIPZIGER ALLASCH 4 cl **3.8**
Likör mit intensiven Kümmelaromen

KRÄUTER WILHELM 4 cl **3.8**
Kräuterlikör mit zarter Kaffeenote, weich und ausgewogen

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

PRICKELNDES

Sekt

Rieslingsekt 0,1 l DE | Pfalz, Weinhof Dietrich **4.8**
Saftig und frisch. Nach der Champagner-Methode hergestellt. Elegante Perlage und spritzige Pfirsichfrucht.

Sekt auf Eis 0,15 l **6.3**
Sekt in der Flasche 0,75 l **30**

Perlwein

Fritz Müller 0,1 l DE | Rheinhessen, Fritz Müller **4.3**
Trocken, fruchtig, frisch und leicht

Fritz Müller auf Eis 0,15 l **5.8**
Fritz Müller in der Flasche 0,75 l **26**

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

WEINE

Alle Weine servieren wir Euch gerne auch als Schorle.

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

Weisswein Glas 0,2 l / Schoppen 0,25 l / Karaffe 0,5 l

HAUSWEIN DE Pfalz, Weingut Ellermann-Spiegel ..... **5.7 | 7 | 14**
Trockener Grauburgunder, ein Wunderbarer Wein für jeden Tag,
der ansprechend und unkompliziert daherkommt.
Saftig, süffig, weich und elegant zugleich mit typischem Burgunderschmelz.

PINOT "X" DE Pfalz, Weingut Bergdolt,Reif & Nett ..... **5.8 | 7.3 | 14.6**
Junger, frischer, Wein aus den Rebsorten Weißburgunder, Auxerois und Grauburgunder. Hellgelb, mit goldenen Reflexen und geringer Säure. Ein toller Wein für alle Gelegenheiten.

RIESLING „ROTER SCHIEFER" DE Rheinhessen, Weingut Seebrich ..... **7.5 | 9.5 | 19**
Herrlich saftiger Wein - klare Rieslingfrucht nach Aprikose und Pfirsich mit
mineralisch-salziger Würze vom rotliegendem Boden
des Niersteiner Hangs.

GRÜNER VELTLINER "LÖSS" AUT Kamptal, Weingut Jurtschitsch ..... **7.8 | 9.8 | 19.6**
Helles Grüngelb - in der Nase intensives Bukett von Äpfeln und
Stachelbeeren und am Gaumen fruchtig-mineralisch.

CHARDONNAY "HOLZFASS" DE Rheinhessen, Weingut Mühlenhof ..... **8.5 | 10.6 | 21.2**
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.

Roséwein Glas 0,2 l / Schoppen 0,25 l / Karaffe 0,5 l

ROSÉ SICILIA „PRINCIPE DE GRANATEY" ITA Sizilien, Colomba Bianca . **5.3 | 6.7 | 13.4**
Delikater Duft nach roten Früchten, Granatapfel und frischer Grapefruit. Die zarte Frucht im Einklang mit präsenter aber dezenter Säure.
Ein sommerfrischer Rosé, der einfach nur gut schmeckt und Lust auf ein zweites Glas macht.

SAVE WATER DRINK ROSÉ** DE Rheingau, Weingut Fritz Allendorf ..... **6.3 | 7.9 | 15.8**
Veganer Wein, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren,
auf der Zunge dann fruchtig, spritzig und lebendig mit viel Trinkfluss
- süffig und unkompliziert. Ein Rosé für den großen Weindurst.

Rotwein Glas 0,2 l / Schoppen 0,25 l / Karaffe 0,5 l

HAUSWEIN ESP Kastilien, Bodegas Lopez-Mercier ..... **5.3 | 6.7 | 13.4**
Ein Cuvée aus Tempranillo, Syrah & Merlot. Sehr weicher und vollmundiger Tinto aus dem Herzen Spaniens mit schönen Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen und Thymian.
Fein ausbalanciert - mit fruchtigem Finale.

PRIMITIVO "I TRATTURI" ITA Apulien, San Marzano ..... **5.7 | 7 | 14**
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Aroma nach Pflaumen und Schwarzkirschen. Würzig-milder Wein, der alles hat, was der Abend braucht. Feine Sache.

NERO D'AVOLA ITA Sizilien, Masseria Trajone ..... **6.3 | 7.9 | 15.8**
Üppiges Fruchtbukett nach Konfitüre und frischen Wacholderbeeren, kräftiger Körper mit samtweicher Struktur und warmem, rotfruchtigen Geschmack und dezenten Schokonoten, sehr harmonischer und zugänglicher Wein.

CAHORS "CLOS LA COUTALE" FRA Lottal, Bernedé ..... **7.3 | 9.1 | 18.2**
Ein weich-würziger Wein aus vollreifen Malbec-Trauben aus dem Südwesten Frankreichs mit den typischen Aromen von dunkles Früchten und sanften Tanninen. Ein sanfter, aber dennoch druckvoller Wein.

TINTO "CONDE VILLAR" POR Alentejo, Quinta das Arcas ..... **5.3 | 6.7 | 13.4**
Fruchtig und rund mit samtweichen Tanninen und Aromen, reifer dunkler Beeren und Schwarzkirschen.

CUVÉE „TODAY'S SPECIAL" ITA Apulien, MoltoVino ..... **6.3 | 7.9 | 15.8**
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 voll und üppig mit sanften Tanninen und delikater Fruchtsüße.

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

BELLINI **7.8**
Pfirsichlikör, Pfirsichnektar, Perlwein

CAIPIRINHA **8.3**
Cachaça, Limettenspalten, brauner Rohrzucker

WHISKEY SOUR **8.8**
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup

KIR ROYAL **6.3**
Johannisbeerlikör, Perlwein

PIMM'S CUP **7.5**
Pimm's No. 1, Gurke, Orangen- und Zitronenspalte,
Ginger Ale

LONG ISLAND ICE TEA **11**
Gin, Vodka, Rum, Orangenlikör, weißer Tequila,
Zitronen- und Orangensaft, Cola

Highballs

CAPE COD **7.5**
Vodka, Limettenspalten, Cranberrynektar

CUBA LIBRE **7.5**
Rum, Limettenspalten, Cola

DARK & STORMY **7.5**
Rum, Limettensaft, Spicy Ginger Ale

MOSCOW MULE **7.8**
Vodka, Limettensaft, Gurke, Spicy Ginger Ale

PINK GIN **8.8**
Rosé Gin, Limettensaft, Ginger Ale

Shots

APFELSTRUDEL **4.5**
Kokos-Rum-Likör, Apfelsaft, Zimt

GISELA **3.5**
Vodka, Lime Juice

POLNISCHE RAKETE **3.7**
Vodka, Himbeersirup, Tabascosauce

Rum Drinks

DAIQUIRI NATURAL **7.5**
Rum, Zuckersirup, Limettensaft

DAIQUIRI FROZEN NATURAL **7.8**
Rum, Zuckersirup, Limettensaft & crushed ice

FROZEN FRUIT DAIQUIRI **10.5**
mit Fruchtsaft und Früchten nach Wahl:
Brombeer, Erdbeer, Himbeer oder Mango

MAI TAI **10.5**
Weißer und brauner Rum, Orangenlikör, Mandelsirup,
Limetten- und Orangensaft, Ananassaft

MOJITO **8.8**
Rum, frische Minze, weißer Rohrzucker,
Limettensaft, Sodawasser

PINA COLADA **8.8**
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne und Fruchtsaft nach Wahl:
Ananas, Banane, Erdbeer, Kirsche, Mango oder Maracuja

PLANTERS PUNCH **10**
Weißer und brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft,
Orangensaft, geriebene 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.

Gin Drinks

BASIL SMASH **9.5**
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Basilikum

LADY KILLER **9**
Gin, Orangenlikör, Ananassaft, Maracujanektar

NEGRONI **8.5**
Gin, Martini Rubino, Campari

SINGAPORE SLING **9.5**
Gin, Kirschlikör, Zuckersirup, Zitronensaft,
ein Dash Angostura, Sodawasser

SUMMER COOLER **8.8**
Gin, Vanillesirup, Grenadine, Zitronensaft,
Rhabarbersaft, Sodawasser

TOM COLLINS **8.3**
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Sodawasser

WILD RHUBARB **9.3**
Gin, Rosensirup, Zitronensaft, Rhabarbersaft, Wild Berry

FRENCH 75 ..... **7.5**
Gin, Orangenlikör, Perlwein, Zitronensaft, Zuckersirup

Whisk(e)y Drinks

HORSE'S NECK **8.8**
Bourbon, Ginger Ale, ein Dash Angostura

KENTUCKY DERBY **8.3**
Four Roses, Peachtree, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale

MANHATTAN **7.8**
Whiskey, roter Wermut, ein Dash Angostura

OLD FASHIONED **8.8**
Bourbon, Zuckersirup, ein Dash Angostura

Vodka Drinks

APPLETINI **8**
Vodka, Calvados, grüner Apfelsirup, Limetten- und Apfelsaft

BLOODY MARY **7.5**
Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Stangensellerie, Tabascosauce, Pfeffer, Salz

COSMOPOLITAN **7.8**
Vodka, Orangenlikör, Limettenensaft, Cranberrynektar

LITTLE MISS SUNSHINE **12.3**
Vodka, Aperol, Zitronensaft, Maracujasirup, Ananassaft

SEX ON THE BEACH **9**
Vodka, Pfirsichlikör, Limetten-, Ananassaft, Cranberrynektar

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

ESPRESSO MARTINI **8.3**
Vodka, Kaffeelikör, Espresso

Tequila Drinks

EL DIABLO **7.5**
Tequila, Johannisbeerlikör, Grenadine, Limettensaft, Ginger Ale

MARGARITA NATURAL **7.8**
Tequila, Zuckersirup, Limettensaft, Orangenlikör, Salzrand

MARGARITA FROZEN NATURAL **7.8**
Tequila, Zuckersirup, Limettensaft, mit Orangenlikör

FROZEN FRUIT MARGARITA **10.5**
Tequila, Zuckersirup, Limettensaft, mit Fruchtsaft und Früchten nach Wahl: Brombeer, Erdbeer, Himbeer oder Mango

PALOMA **7.8**
Tequila, pink Grapefruitsirup, Limettenensaft, Grapefruitsaft, Sodawasser

TEQUILA SUNRISE **7.5**
Tequila, Grenadine, Limettensaft, Orangensaft

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.

SOURS

- wahlweise mit Eiweiß

FRANKFURT SOUR **8.3**
Amaretto, Johannisbeerlikör, Zuckersirup,
Apfelsaft, Zitronensaft

CASSIS SOUR **7.8**
Gin, Johannisbeerlikör & -sirup, Zitronensaft

RHABARBER SOUR **8**
Gin, Rhabarbersirup, Limettensaft

ANDALÖ SOUR **7.8**
Sanddornlikör, Zuckersirup, Zitronensaft

PISCO SOUR **9.8**
Weinbrand, Zuckersirup, Limettensaft

AMARETTO SOUR **9**
Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft

APEROL SOUR **7.8**
Aperol, Orangensaft, Zuckersirup, Limettensaft

Mocktails (alkoholfrei)

FRESHMAKER **7.3**
Limettenspalten, Rohrzucker, frische Minze, Bitter Lemon

IPANEMA GINGER **6.8**
Limettenspalten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

MOJITO LIGHT **6.8**
Frische Minze, weißer Rohrzucker,
Limettensaft, Sodawasser

VIRGIN COLADA **6.8**
Kokossirup, Sahne, Fruchtsaft nach Wahl:
Ananas, Banane, Erdbeere, Kirsche, Mango oder Maracuja

FROZEN SMOOTHIES **6.3**
mit Fruchtsaft, Eiswürfeln und Sirup:
wahlweise mit Brombeeren, Erdbeeren,
Himbeeren oder Mango

WHISK(E)Y

als 2 cl, kein Eis

Anfänger

JAMESON IRE, Middleton **3**
Kräftig und trocken, leicht holzig mit etwas Zitrone
und frischen Früchten

BUSHMILLS – 10 JAHRE IRE, Bushmills **3.6**
Vielfältige Malznoten mit einem hauch Vanille
und Anklängen von Sherry

GLENMORANGIE – 10 JAHRE SCO, The Highlands **4.8**
Milde Vanille und süßes Malz verbinden sich
mit saftigen Früchten

Fortgeschrittene

GLENFIDDICH – 12 JAHRE SCO, Speyside **3.6**
Leicht rauchig, grüne Äpfel und Zimt,
süßes Karamell und trockene Fruchtigkeit

REDBREAST – 12 JAHRE IRE, Middleton **5.5**
Weich und ausgewogen, recht pfeffrig mit etwas Malz,
Spuren fruchtiger Sherrynoten

DALWHINNIE – 15 JAHRE SCO, The Highlands **4.5**
Leichter Blütenhonig mit Vanille, Heidekraut und etwas Torf

Experten

ARDBEG – 10 JAHRE SCO, Isle of Islay **5.2**
Sehr ausgewogener Torfrauch mit malziger Süße,
würzig und vollmundig

TALISKER – 10 JAHRE SCO, Isle of Skye **4.2**
Wärmender Torfrauch mit Küstensalz,
pfeffrig, leichte Zitrusnote

LAGAVULIN – 16 JAHRE SCO, Isle of Islay **9**
Kräftiger Torfrauch, trocken und süß,
dann holzig mit Anklängen von Meeresluft

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.

Getreide,klar 4 cl

Aquavit **4.5**
Belvedere **7**
Finlandia **4.5**
Grasovka **4.5**
Smirnoff **4.5**
Stolichnaya **4.8**

Getreide,dunkel 4 cl

Jack Daniel´s **6.5**
Jim Beam **6.5**

Zuckerrohr 4 cl

Havana Club 3 anos **4.5**
Havana Club 7 anos **5.8**
Ron Zacapa Solera 23y **8.5**

Likör 4 cl

Amaretto **4.5**
St. Germain **7.5**
Aperol **3.5**
Baileys Irish Cream **3.8**
Campari **3.8**
Licor 43 ..... **4.5**
Malibu **3.8**
Southern Comfort **4**
Cointreau **3.8**

Obst 4 cl

Birne **5.5**
Himbeere **4.8**
Kirsche **5**
Zwetschge **5.5**

Agave 4 cl

Cuervo Especial Silver **4.5**
Cuervo Especial Gold **4.5**

Kräuter & Wurzeln 4 cl

Averna **3.8**
Becherovka **3.8**
Jägermeister **3.7**
Ramazzotti **4**
Allasch **3.8**
Kräuter Wilhelm **3.8**

Cognac & Brandy 4 cl

Grappa Nonino di Chardonnay **7.8**
Grappa Prosecco & Moscato **4.8**
Remy Martin **9.5**
Vecchia Romagna **3.8**
Pisco **4.8**

Anis 4 cl

Ouzo 12 ..... **3.8**
Pernod **4**
Sambuca Molinari **4**

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

Wacholder 4 cl

GORDON'S PINK ENG, London **3.8**
Natürliche Süße von Himbeeren und Erdbeeren, sowie säuerlich-herbes Aroma von Johannisbeeren

BRICK GIN GER, Erfurt **4**
Klarer Wacholder, leichte Zitrus- und Pfeffernoten,
schön balanciert

BEEFEATER ENG, London **4.8**
Mild, harmonisch, leicht süßlich und ölig

TANQUERAY ENG, London **5.8**
Ausgeprägte Zitrusnoten, leichte Würze,
feinherbe Lakritze und dezenter Wacholder

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

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

GIN MARE ESP, Barcelona **9**
Würzige Frische, mediterranes Geschmacksbild
mit Thymian und Rosmarin

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

Filler 20 cl

Soda **2.2**
Coca Cola, Sprite, Fanta **2.5**
Saft / Nektar nach Wahl **2.5**
Wild Berry, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale Schweppes .. **2.8**
Tonic Water Thomas Henry **3**
Spicy Ginger Ale Thomas Henry **3.5**
Effect Energy **3.7**

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