

Menni

Suppen

Tomatensuppe 3.90
mit Kräuterpesto und Baguette

Süßkartoffelsuppe mit Kokos 4.90
dazu gebratene spanische milde Chorizo^{1,6}
und Baguette

Vorspeisen

Hummus aus der arabischen Küche 5.90
Kichererbsen püriert mit Sesampaste,
frischem Zitronensaft und Baguette

Spanische Hackbällchen 7.90
mit pikanter Tomatensauce und Baguette

Antipasti-Variation^{2,5,6} 7.90
Mariniertes Gemüse bestehend aus würzigen
Trockentomaten, Champignons, Paprika,
Zwiebeln, Artischockenherz, Peperoni,
Blumenkohl, Rucola, Parmesanspäne und
Baguette

Salate

Zu allen Salaten reichen wir Baguette.

Kleiner bunter Salatteller 6.90
Variation von Blattsalaten und Gemüse,
mit Wildkräutern und Apfel-Dressing

Griechischer Salatteller 9.70
Variation von Blattsalaten, Gemüse, Oliven,
Peperoni, Zwiebeln, Hirtenkäse und
Balsamico-Dressing

Salat Hähnchen 10.90
Variation von Blattsalaten und Gemüse
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Champignons und Balsamico-Dressing

**Salatteller mit gebratener
Kalbsleber** 12.90
Variation von Blattsalaten, Schmorzwiebeln,
Gemüse mit Wildkräutern und Apfel-Dressing

Caesar's Salad² 10.90
Variation von Blattsalaten, Romana Salat,
Croûtons, Tomaten, Ei, Parmesan
und Caesar's Dressing

Caprese² 10.80
Tomaten mit Büffelmozzarella
und Basilikumpesto

Zwischendurch

Feines Würzfleisch^{2,6} 6.30
vom Geflügel mit Champignons
und Käse überbacken

Gebackene Kartoffelecken^{1,2,3,6} 4.90
wahlweise mit Tomaten-Zucchini-Salsa Dip,
Sauerrahm oder Kräuterquark (Extra-Dip 0.95 Euro)

Ofenkartoffel^{1,4} wahlweise mit:
Kräuterquark 5.90
Sauerrahm und Räucherlachs^{1,2,3} 9.90
Pulled Pork^{1,2} 9.90

Nachos zum Dippen^{2,6} 5.90
wahlweise mit Tomaten-Zucchini-Salsa Dip,
Sweet-Chili-Sauce, BBQ-Sauce, Käsecreme,
Guacamole (Extra-Dip 0.95 Euro)
mit Jalapenos + 1.20
mit Käse überbacken + 1.90

Mexikanisches »Hot« Chili Con Carne 7.90
mit Hackfleisch vom Rind, Kidney Bohnen, Mais,
Paprika und Baguette

Bruschetta² 5.90
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln,
Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan

Unser Tipp!
Hauswein (rot/weiß)
für 4.50

Heimische Käsevariation² 8.90
mit Weintrauben und Baguette

Käsewürfel 6.70
Emmentaler, Gouda, Hirtenkäse
mit zweierlei Oliven und Baguette

Gemischter Oliven-Teller⁵ 5.90
mit Baguette

Flammkuchen

Der klassische Flammkuchen^{1,2,4} 9.50
mit Speck und Zwiebeln
auf Wunsch mit Käse gratiniert^{1,2,4} 10.90

Flammkuchen »Mediterran«^{1,2,4,5} 11.90
mit Hirtenkäse, Parmesan, Tomatenwürfeln,
Rucola, schwarzen Oliven und Zwiebeln
auf Wunsch mit extra Serrano-Schinken +3.50

Flammkuchen »Französische Art« 12.90
mit Ziegenkäse, Thymian-Honig, Zwiebeln
und Lauch

Pasta

Spaghetti al Pesto² 8.90

mit Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch,
Olivenöl und Parmesanspänen

wahlweise mit zwei Garnelenspießen + 4.90

Penne mit frischen Lachswürfeln 11.90

und Zucchini, geschwenkt in Zitronen-Dillrahm

Tagliatelle mit 11.90

Hähnchenbruststreifen

und Zucchini, Paprika in einer leichten
Tomaten-Curry-Sauce

Penne mit Schweinefiletspitzen^{2,6} 10.90

in Kräuterbutter mit Tomate, Rucola
und Parmesan

**Weinschorle
Hauswein (rot/weiß)
0,2l für 3.70**

Thailändisch gluten- u. laktosefrei

Tom Kah 5.20

Große Thailändische Kokosmilchsuppe mit
Zitronengras, Ingwer, Koriander, Champignons
und Baguette, wahlweise:

mit Garnelenspieß + 2.70

mit Hähnchenbruststreifen + 1.80

Rotes Thai Curry 12.90

mit Hähnchenbruststreifen in Kokosmilch,
rotem Curry, Limonenblättern, knackigem
Gemüse und Duftreis

Grünes Gemüse Curry 9.90

mit grünem Curry, knackigem Gemüse
in Kokosmilch und Duftreis

wahlweise mit zwei Garnelenspießen + 4.90

Gebratene Hühnerbruststreifen 11.90

in Austernsauce mit Cashewnüssen, Bambus,
Paprika, Chili und Duftreis

Hauptspeisen

Schweinefiletmedaillons² 16.90

mit Tomate-Mozzarella-Kruste an Thymianjus
auf sautiertem Gemüse und Kartoffelbaumkuchen

Rumpsteak »Kräuterbutter«^{1,2,6} 19.90

auf Variation von Blattsalaten, Gemüse und
Wildkräutern an Apfeldressing, dazu Baguette

Schnitzel »Wiener Art« 14.90

Schweineschnitzel mit Pommes Frites
wahlweise:

mit Rahmchampignons + 3.50

mit Pfeffersauce + 2.50

mit kleinem Salat + 3.90

Hähnchenbrust 15.90

mit Chili-Minz-Kruste auf Tomaten-Zucchini-
Salsa, Sauerrahm und Süßkartoffelpommes

Gebratene Kalbsleber 14.90

auf Schmorzwiebeln, Apfelspalten
und Kartoffelpüree

Dessert

Warmer Schokokuchen 6.90

an Beersauce und Vanilleeis

Tiroler Apfelstrudel^{1,6} 5.90

mit Vanilleeis und Schlagsahne

Tiramisu^{2,7} 5.90

ausgarniert mit frischen Früchten

Milchreis 4.90

mit Zimt/Zucker und Apfelmus

Crème Brûlée^{2,6} 4.90

Gebrannte Vanillecreme mit Schokoladeneis

Obstsalat 4.50

Obstsalat mit Joghurt 4.90

Unser Tipp!
Kleiner Beilagensalat
für 3.90

Eisbecher

Früchte-Eisbecher^{1,2}

3 Kugeln Fruchteis mit gemischten Früchten und Schlagsahne

6.30

»Heiß und Kalt«^{1,2}

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne

6.30

Schoko-Eisbecher^{1,2,6}

3 Kugeln Eis mit Schokoladensauce und Schlagsahne

6.30

Schweden-Eisbecher^{1,6}

2 Kugeln Eis mit Apfelmus, Eierlikör, Schokoladensauce und Schlagsahne

6.30

Eiskaffee⁷

mit Vanilleeis und Sahne

4.90

Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne

4.90

Heißgetränke

Tasse Kaffee⁷

2.40

Pott Kaffee⁷

3.60

Milchkaffee⁷

3.60

Latte Macchiato⁷

3.60

Cappuccino⁷

2.90

Espresso⁷

2.30

Doppelter Espresso⁷

3.50

Heiße Schokolade

3.40

Heiße Zitrone

2.60

Tee verschiedene Sorten

2.70

Schwarztee: Darjeeling, Vita Orange

Früchtetee: Sommerbeeren

Grüntee: Sonne Asiens

Kräutertee: Pfefferminze,

Rooibos Vanille, Kräutergarten

Alkoholfreies

Cola ^{1,2,7} , Cola Light ^{1,2,7}	0,2 l	2.40
Orangenlimonade ² , Zitronenlimonade	0,4 l	3.70

Margon	0,2 l	2.50
Bitter Lemon ⁸ , Tonic Water ⁸ , Ginger Ale	0,4 l	3.90

Tafelwasser	0,2 l	2.20
	0,4 l	3.60

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2.70
Sprudel, Medium, Naturell	0,75 l	6.20

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

Orange, Apfel naturtrüb, Banane,
Kirsch naturtrüb, Rhabarber

*Alle Säfte bieten wir Ihnen auch als
Schorle an.*

**Unser Tipp!
Knabber-Körbchen
für 3.70**

Bier vom Fass

Wernesgrüner Pils	0,3 l	2.90
	0,4 l	3.90

Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2.90
	0,4 l	3.90

Diesel	0,3 l	2.90
(Cola ^{1,2,7} + Pils)	0,4 l	3.90

Radler	0,3 l	2.90
(Zitronenlimonade + Pils)	0,4 l	3.90

Flaschenbier

Paulaner Hefeweizen	0,5 l	4.50
Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei		

Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3.10
-----------------------	--------	------

Bananen-Weizen	0,5 l	4.50
(Bananen-Nektar + Hefeweizen)		

Cola-Weizen	0,5 l	4.50
(Cola ^{1,2,7} + Hefeweizen)		

Offene Weine (weiß)

Müller Thurgau Q.b.A. 0,2 l 5.70

Weingut Thürkind, Saale-Unstrut 0,5 l 12.60

Zarte grün-gelb schimmernde Farbe,
Aromen von Gras, reifen grünen Äpfeln
und Pfirsichen, sehr lebendig und frisch

Silvaner 0,2 l 5.70

Wg. Freyburg e.G., Saale-Unstrut 0,5 l 12.60

fruchtig mit dezenter Säure,
Duft von Holunder und Basilikum

Riesling Spätlese 0,2 l 4.80

Schloß Koblenz, Mosel 0,5 l 11.20

lieblich, goldgelb, eleganter
und vollmundiger Wein

Riesling 50° 0,2 l 5.70

Schloß Johannisberg, Rheingau 0,5 l 12.40

trocken, die Aromen erinnern an
gelben Pfirsich, reife Äpfel und exotische
Früchte, spritzige und lebendige Säure

Scheurebe Q.b.A. 0,2 l 4.90

Bornheim, Rheinhessen 0,5 l 11.20

halbtrocken, sortentypischer Wein
mit eleganter Säure und feinem Bukett,
passt besonders zu herzhaften Speisen

Offene Weine (rot)

Merlot VdP 0,2 l 5.10

Les Chevaliers 0,5 l 11.20

trocken, rebsortentypischer Merlot,
weich und samtig im Geschmack

Nero d'Avola 0,2 l 4.90

Andrero, Sizilien 0,5 l 11.20

trocken, körperreich, nach Beeren-
konfitüre Brombeer und Heidelbeer

Cabernet Sauvignon/Merlot 0,2 l 5.50

Concha y Toro, Chile 0,5 l 12.60

trocken, gute Struktur, zarte Tannine,
duftendes Bukett, eleganter Körper

Shiraz 0,2 l 6.30

Vina La Ronciere, Chile 0,5 l 13.70

trocken, tiefdunkelrot, saftig u. würzig,
Aromen von schwarzer Johannisbeere,
weißem Pfeffer und Sauerkirschen,
dezente Barriquenote

Spätburgunder Q.b.A. 0,2 l 5.30

Bischoffinger, Baden 0,5 l 12.20

halbtrocken, leuchtendes Rubinrot,
wunderschöne Aromen von
roten Früchten

Roséwein

Pinotage Rosé	0,2l	5.30
Delheim, Südafrika-Stellenbosch	0,5l	12.20
lachsrosa Farbe, körperreich, frischer Duft von Waldbeeren und hellen Sommerfrüchten		

Hauswein

Hauswein rot / weiß	0,2l	4.50
trocken	0,5l	10.50
Weinschorle	0,2l	3.70
Hauswein rot / weiß		

Unser Tipp!
Käsewürfel-Teller
für 6.70

Flaschenwein (weiß)

Weißburgunder Q.b.A.	0,75l	21.90
Gröster Steinberg, Weingut Thürkind, Saale-Unstrut, süffig und animierend		
Müller-Thurgau Q.b.A.	0,75l	24.90
Sächsische Winzergenossenschaft, trocken, kräftig-elegant und feingliedrig		
Goldriesling	0,75l	39.90
Schloß Proschwitz, Sachsen, trocken, fruchtig, frischer Duft nach Mirabellen		

Flaschenwein (rot)

Malbec	0,75l	22.90
Hereford, Mendoza-Argentinien kräftiger, eleganter, gut strukturierter Rotwein		
Rioja Ugarte Cosecha DOC	0,75l	27.90
Heredad Ugarte Spanien Rioja Fruchtaromen mit einem Hauch Vanille		
Pinotage	0,75l	42.90
Bersig Estate, Südafrika, trocken dunkel-fruchtige Noten, langer Nachhall		

Prosecco

Scavi & Ray Spumante	0,1 l	4.70
elegant und geschmeidig	auf Eis 0,15 l	5.80
	Flasche 0,75 l	29.40

Sekt

Graf von Wackerbarth	0,1 l	4.60
trocken oder halbtrocken	auf Eis 0,15 l	5.60
	Flasche 0,75 l	28.90

Champagner

Moët & Chandon	Piccolo 0,2 l	44.00
Brut Impérial	Flasche 0,75 l	109.00
delikates Fruchtaroma		

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

Longdrinks

Bacardi – Cola ^{1,2,7}	6.60
Tanqueray Gin – Tonic ⁸	6.60
Smirnoff Wodka – Lemon ⁸	6.60
Smirnoff Wodka – Orange	6.60
Smirnoff Wodka – Cola ^{1,2,7}	6.60
Campari ² – Orange	6.60
Campari ² – Soda	6.60
Jack Daniel's – Cola ^{1,2,7}	6.90

*Alle Longdrinks enthalten
A d Spirituose*

Unser Tipp!
Aperol Spritz
für 5.90

Inhaltsstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoffe, 3 = mit Süßungsmittel Cyclamat,
4 = geschwefelt, 5 = geschwärzt, 6 = Geschmacksverstärker,
7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig

Spirituosen

	2 cl	4 cl
LIKÖRE		
Baileys Irish Cream ²	2.70	5.10
Frangelico	2.70	5.10
KRÄUTER		
Ramazotti	2.70	5.10
Jägermeister	2.70	5.10
GRAPPA		
Chardonnay di Nonino	3.10	7.10
WODKA		
Absolut	2.90	5.70
Smirnoff Wodka	2.50	4.80
BRANDY		
Remy Martin	3.70	7.10
WHISKEY		
Jim Beam (Bourbon)	2.50	4.90
Jack Daniel's (Tennessee)	2.80	5.30

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



KULTUR
GUTSCHEIN

★ ★ ★ ★

VERSCHENKEN SIE KULTUR!
Erfreuen Sie Freunde,
Verwandte oder
Geschäftspartner mit
einem Geschenk-Gutschein
für einen vergnüglichen
Kabarett-Abend.

Fragen Sie einfach bei uns an der
Kasse im Foyer nach.



IHRE VERANSTALTUNG IN UNSEREM HAUS

Das exklusive Ambiente unserer Veranstaltungsräume bietet reichlich Platz für Theater, Lesungen, Konzerte sowie Präsentationen oder Firmen- und Familienfeiern.

Bis zu 200 Personen finden ihren Platz im multifunktional gestalteten Blauen Salon mit seinem unvergleichlichen Ausblick

auf den Leipziger Marktplatz. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern ein Gesamtpaket für Ihre Feier an, angefangen bei der Planung, über die passende Dekoration bis hin zu köstlichen Menüs und Buffets.

**Anfragen bitte an Exclusiv Events Leipzig
Tel.: 0341 / 96 28 88 63**



LEIPZIGER CENTRAL KABARETT
KÖNIG-ALBERT-HAUS, MARKT 9, 04109 LEIPZIG
WWW.CENTRALKABARETT.DE

