



**CENTRAL**  
CAFÉBAR & RESTAURANT

ER BROT  
GERÖSTETEN BROTWÜR  
ZWEI AN



Wer mit guter Laune und mit viel Kraft in den Tag starten will, braucht ein ausgewogenes Frühstück. Im Laufe der Nacht läuft der Körper auf Sparflamme und verbraucht die restlichen, über den Tag eingenommenen Nährstoffe. Unsere Frühstücksauswahl bietet Ihnen die optimale Voraussetzung, den Energietank wieder aufzufüllen. Für einen Start in den perfekten Tag!

*Unser Tipp*

**Frühstück für Zwei**

2 Gläser Sekt, Serrano Schinken, Gouda, Chorizo, Räucherlachs, Sahne-Meerrettich, Konfitüre, Kräuterfrischkäse, Butter, Bio-Brot und Bio-Brötchen für 17.80

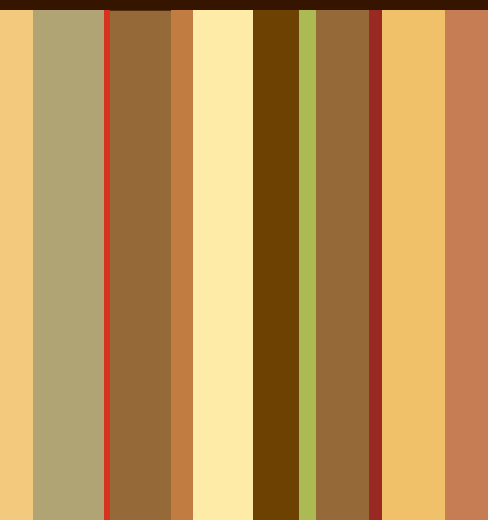
(1,2,3,4,A,B,D,J,M)



il vero espresso italiano

# Willkommen im Café Central

Unser Café Central im Herzen von Leipzig verbindet beides, besten Segafredo Kaffee und gesunde, herzhaftes Speisen. Beste Kaffeespezialitäten, köstliche Galettes, frisches BIO-Brot, Salate und Pasta, alles wird vor ihren Augen zubereitet, authentisch und wirklich lecker.





# Frühstück Täglich bis 12 Uhr

**Kleines süßes Frühstück** 5.30

Eine Tasse Café Crème oder Tee Ihrer Wahl, dazu ein Bio-Brötchen mit Butter und Konfitüre Ihrer Wahl\* (9,A,B,M) 🌱

**Kleines herzhaftes Frühstück** 5.30

Eine Tasse Café Crème oder Tee Ihrer Wahl, dazu ein Bio-Brötchen mit Butter, Salami und Gouda (1,2,4,9,A,B,M)

**Das große Süße** 7.90

Obstsalat mit Joghurt, Müsli und Chiasamen, Konfitüre Ihrer Wahl\*, Honig, Nutella, Butter, dazu Bio-Brot und ein Bio-Brötchen (9,A,B,E,I,J,M) 🌱

**Carpe Diem Frühstück** 8.20

Kombucha Ihrer Wahl (Classic, Quitte, Cranberry) Obstsalat mit Joghurt, Müsli und Chiasamen, dazu ein Bio-Brötchen und Frischkäse (9,A,B,E,I,J,M) 🌱

**Käse-Frühstück** 8.90

Chaumes, Camembert, Ziegenkäse, Manchego, Gouda, Butter, Feigenkonfitüre, Obst, Bio-Brot und ein Bio-Brötchen (1,2,3,A,B,J,M) 🌱

**Englisches Frühstück** 8.90

gebackene Bohnen, Würstchen, Spiegeleier, Bacon, gegrillte Tomaten und Toast (2,3,4,A,B,C,K,L)

**Central Frühstück TIPPI!** 9.20

Serrano Schinken, Manchego, Gouda, Chorizo, ungarische Salami, Räucherlachs, getrocknete Tomaten, Sahne-Meerrettich, Butter, Bio-Brot und ein Bio-Brötchen (1,2,3,4,A,B,D,J,M)

**Frühstück für 2 Personen** 17.80

2 Gläser Sekt, Serrano Schinken, Gouda, Chorizo, Räucherlachs, Sahne-Meerrettich, Konfitüre Ihrer Wahl\*, Kräuterfrischkäse, Butter, Bio-Brot und Bio-Brötchen (1,2,3,4,A,B,D,J,M)

(\*Erdbeere oder Aprikose)

# Naturjoghurt, Früchte, Müsli & Pancakes Täglich bis 12 Uhr

**Frischer Obstsalat** 4.60  
mit Joghurt und/oder Müsli (9,A,B,E,I,J,M) 🌱 5.70

**Porridge** 5.20  
Hausgemachter Haferbrei mit Mandelcrumble und Trauben (A,B,J) 🌱

**Veganes Porridge** 5.40  
Hausgemachter Haferbrei mit Sojamilch, Zimt, Heidelbeeren und Chiasamen (A,I) 🌱🌱

**Bircher Müsli** 4.90  
Hausgemachtes Müsli mit geriebenen Äpfeln, Früchten, Rosinen und Joghurt (A,B,E,I,J,M) 🌱

**3 Hausgemachte Pancakes** (A,B,C) 5.60

wahlweise mit:

Ahornsirup und Obst 🌱

Nutella und Bananen (I,J) 🌱

Heidelbeeren und Chiasamen 🌱



🌱 Vegetarisch 🌱 Vegan



# Gerichte mit Ei

Täglich bis 12 Uhr

## Spiegelei von 2 Eiern 3.80

mit Butter, frischen Kräutern und einer Bio-Brotscheibe oder Bio-Brötchen (A,B,C,J,M) 🌱

wahlweise mit:

Zwiebeln / Tomaten / Champignons / Kochschinken (2,3,4) je +0.90

Chorizo (2,3,4,B) / Grana Padano (B) / Bacon (2,3) / Räucherlachs (2,3,D) je +1.40

## Rührei von 3 Eiern 4.40

mit Butter, frischen Kräutern und einer Bio-Brotscheibe oder Bio-Brötchen (A,B,C,J,M) 🌱

wahlweise mit:

Zwiebeln / Tomaten / Champignons / Kochschinken (2,3,4) je +0.90

Chorizo (2,3,4,B) / Grana Padano (B) / Bacon (2,3) / Räucherlachs (2,3,D) je +1.40

## Gekochtes Frühstücksei 1.30

wahlweise hart oder weich (C) 🌱

### Bio-Ei?!

Da wir in letzter Zeit nicht mehr garantieren können, ob ein Bio-Ei auch wirklich ein Bio-Ei ist, haben wir uns entschlossen Eier aus unserer Region anzubieten. Mit der „Geflügelfarm Lommatzsch“ haben wir einen regionalen Anbieter gefunden der Freilandeier in Bioqualität anbieten kann, aber nicht Bio-zertifiziert ist.

Der Qualitätsstandard ist jedoch sehr hoch. Alle Hühner haben genügend Auslauf und bekommen gesundes Futter. Der Familienbetrieb Lommatzsch ist Mitglied des Vereins kontrollierte Tierhaltungsformen e.V.

Mehr Infos auf [www.gefluegelfarm-lommatzsch.de](http://www.gefluegelfarm-lommatzsch.de)

🌱 Vegetarisch 🌱 Vegan



# Biologisch



Ein Brot muss gut aussehen, verführerisch riechen und frisch aromatisch schmecken. Unser hauseigener Bäcker hat aus langjähriger Tradition heraus die Kunst des Brotbackens verstanden. Das BIO-Bauernbrot wird rein handwerklich aus einem 24 Stunden reifenden, biologischem Natur-Sauerteig hergestellt. Die Erfahrung zeigt, dass Qualität und Geschmack umso besser sind, je natürlicher die Herstellungsweise ist. Ein Brot, welches nicht nur den Magen sondern auch die Seele ernährt.



# Natur-Sauerteigbröte



Wählen Sie aus folgenden BIO-Brotarten:

**Eine Scheibe BIO-Urkornbrot**    
kräftig mit vielen Ballaststoffen und Mineralien (A,J)



**Eine Scheibe BIO-Möhrenbrot**    
aromatisch und energiereich (A)

... mit feinsten Aufstrichen Ihrer Wahl:

Hausgemachter Kräuterfrischkäse (1,3,B) 	3.90
Kalbsleberwurst, Radieschen und Kresse (1,2,3,4)	3.80
Preiselbeer-Sahne-Meerrettich und Räucherlachs (1,2,3,B,D) <b>TIPP!</b>	5.90
Frischkäse, Avocado und karamellierte Walnüsse (1,3,B,J) 	5.90
Oliventapenade, Strauchtomaten, Rucola, Serrano Schinken und Grana Padano (1,2,3,4,6,B)	5.90

## Unser Tipp

### Hausgemachte Limonaden (1)

je nach Saison

	0,2l	0,4l
Ingwer-Zitrone	2.30	3.90
Holunder-Minze	2.30	3.90
Brombeer-Limette-Minze	2.30	3.90
Wassermelone-Zitrusfrucht	2.30	3.90

 Vegetarisch  Vegan


## Sandwiches

Täglich ab 12 Uhr

### Club-Sandwich 7.20


American Vollkorntoast mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Bacon, Spiegelei, gemischtem Salat, Tomate, Gurke und Asia-Chili-Sauce (1,2,3,A,B,C,M)

### Mediterranes Sandwich **TIPP!** 8.50


auf geröstetem BIO-Urkornbrot mit Knoblauch, gratiniertem Honig-Ziegenkäse, Rucola, Strauchtomaten und gegrillter Zucchini (1,3,A,B,J,K,M) 

## Suppen

### Fruchtige Tomatensuppe 5.40

mit Mozzarella und Bio-Brot (A,B,K,M,N) 

### Zucchini-Erbсен Suppe 5.40

mit Curry Popcorn und Bio-Brot (A,B,J,K,L,M) 


Je nach Saison können unsere Suppen-Angebote variieren. Schauen Sie daher auch auf unsere Aktionskarte.




# Salate Täglich ab 12 Uhr

**Kleiner gemischter Salat** (3,B,K,L,N)  5.40

**Großer gemischter Salat** 7.90

Auswahl an Blattsalaten mit Gurke, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Hirtenkäse, Oliven und Balsamico-Dressing (3,6,B,K,L,N) 



**Ziegenkäse Salat** 8.90

Auswahl an Blattsalaten mit Obst, Feigen, karamellisierten Walnüssen, Avocado, Ziegenkäse und Limetten-Honig-Dressing (B,J) 



**Hähnchen Salat** 9.90

Auswahl an Blattsalaten mit Sesam, Erbsen, Paprika, Kirschtomaten, Gurke, gebratenen Hähnchenstreifen und Erdnuss-Ingwer-Dressing (E,I, J,K,M,N)

**Lauwarmer Quinoa Salat** 7.80

mit roten Linsen, Lauchzwiebeln, Minze, Koriander, Knoblauch, Kirschtomaten, Paprika und Minzpesto (J,K,L,M,N)  

**Rote Bete – Avocado Salat** 8.50

Auswahl an Blattsalaten mit Roter Bete, Trauben, Avocado, karamellisierten Walnüssen und Preiselbeer-Dressing (J,N)  

*Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches BIO-Brot.* (A,J)

 Vegetarisch  Vegan

# Pasta Täglich ab 12 Uhr

**Original Spaghetti Carbonara** 7.90

mit Schinkenspeck, Knoblauch, Zwiebeln, Eigelb und Grana Padano (2,3,A,B,C,K,N)

**Dinkel Spirelli** 8.90

mit Kirschtomaten, Tomatensauce, Thymian, Oliven, Rosmarin, Knoblauch, Thunfisch und Grana Padano (9,B,D,K,N)

**Spaghetti mit Roter Bete** TIPP! 9.20

Ziegenkäse, Thymian, Avocado, Rucola und Chiasamen (A,B,K,N) 

*siehe Abbildung*

**Penne mit gebratenen Streifen** 11.90

**vom Argentinischen Roastbeef**  
mit Trüffel-Sahnesauce, Champignons, Thymian, Knoblauch und Grana Padano (A,B,K,N)

**Dinkel Spirelli mit** 8.50

**karamellisierten Kirschtomaten**

dazu Avocado, Knoblauch, Basilikum und Chiasamen (A,B,K,N)  





## Fleisch & Fisch

Täglich ab 12 Uhr

- Gebratene Hähnchenbrust** 11.90  
auf lauwarmen Quinoa-Salat mit roten Linsen, Lauchzwiebeln, Minze, Koriander, Knoblauch, Kirschtomaten, Paprika und Minzpesto (J,L,K,M,N) **GLUTENFREI**
- Zanderfilet aus dem Ofen** **TIPPI!** 12.90  
auf lauwarmen Rote Bete-Bulgursalat mit Koriander, Lauchzwiebeln, Paprika, Karotten, Kirschtomaten, Knoblauch und gebackenem Feta (A,B,D,I,K,M,N)
- Argentinisches Rumpsteak (200g)** 18.90  
mit hausgemachter Tomaten-Kräuterbutter, toskanischem Grillgemüse, Oliven, Rosmarin-Kartoffeln und Salatbouquet (B,L,M,N) **GLUTENFREI**
- Gebratene Entenbrust (rosa gebraten)** 12.90  
in Yellow Thai Curry mit Thai-Gemüse, Kokosmilch, Ananas und Basmatireis (4,I,J,M)

## Kinder-Gerichte

- Spaghetti oder Penne mit Butter** (A,B) 3.60
- Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce** (A,B,K,M,N) 4.20  
*wahlweise mit gebratenem Hähnchen (+1.40)*
- Spaghetti oder Penne mit Schinken und Sahnesauce** (A,B) 4.60

🌿 Vegetarisch 🌱 Vegan

Für Erwachsene nehmen wir 2.50 Aufschlag.

## Galettes

Täglich ab 12 Uhr

*Buchweizen-Pfannkuchen aus der Bretagne, wahlweise gefüllt mit:*

- Camembert und Preiselbeeren (1,2,B,C) 🌿 6.60
- Gouda, gekochtem Schinken und Spiegelei (1,2,4,B,C) **GLUTENFREI** 6.80
- Mozzarella, Tomaten und Rucola (B,C) 🌿 **GLUTENFREI** 7.10
- Räucherlachs und Kräuterfrischkäse (B,C,D) **GLUTENFREI** 7.50
- Zanderfiletstreifen, Zucchini, Paprika und Limetten-Weißweinsauce (B,C,D,K,N) **GLUTENFREI** 8.60

🌿 Vegetarisch  
🌱 Vegan

## Focaccias

*BIO-Kräuter Focaccia, wahlweise belegt mit:*

- Sauce Hollandaise, Schinken, Brokkoli und Gouda (1,2,4,A,B,C,K,N,L) 6.90
- Ziegenkäse, Rosmarin, Honig und Weintrauben (A,B) 🌿 7.20
- Tomatensauce, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Mozzarella (6,A,B,D,K,N) 7.20
- Sauce Hollandaise, Tomaten, Oliven, Paprika, Rucola und Grana Padano (1,2,6,A,B,C,K,N,L) 🌿 7.40



# Dessert

Unsere selbstgebackenen Kuchen & Torten aus der hauseigenen Konditorei der Milchbar Pinguin finden Sie in der Kuchenvitrine im Eingangsbereich. Gern informiert Sie unser Servicepersonal über das aktuelle Angebot.

Hausgemachtes Tiramisu <sup>(9,A,B,C)</sup> 	4.70
<b>Süße Galettes</b> <i>wahlweise mit:</i>	
Nutella und Bananen <sup>(C,I,J)</sup> 	5.20
Apfelmus, Zucker und Zimt <sup>(C)</sup> 	4.80
<b>Heidelbeer-Grieß-Pudding</b> mit Chiasamen und karamellisierten Walnüssen <sup>(B,I)</sup> 	3.90

 Vegetarisch  Vegan

# Central Café

Espresso <sup>(9)</sup>	2.30	Café Crème <sup>(9)</sup>	2.30
Espresso Doppio <sup>(9)</sup>	3.40	Café Crème Groß <sup>(9)</sup>	3.80
Espresso Macchiato <sup>(9,B)</sup> mit geschäumter Milch	2.40	Milchkaffee <sup>(9,B)</sup>	3.60
Espresso Doppio Macchiato <sup>(9,B)</sup> mit geschäumter Milch	3.60	<b>Aroma für ihr Heißgetränk</b> <i>je 0.60</i> <i>Vanille, Mandel, Karamell <sup>(1)</sup>, Haselnuss, Schokolade, Pfefferminze <sup>(1)</sup>, Kokos</i>	
Latte Macchiato <sup>(9,B)</sup>	3.60	<i>Natürlich erhalten Sie alle unsere Heißgetränke auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch, Sojamilch <sup>(1)</sup> oder auch koffeinfrei (je 0.60)</i>	
Latte Macchiato Doppio <sup>(9,B)</sup> mit doppeltem Espresso	4.20		
Cappuccino <sup>(9,B)</sup>	2.80		
Cappuccino Groß <sup>(9,B)</sup>	4.20		
Café Americano <sup>(9)</sup> Espresso aufgefüllt zu 3/4 mit heißem Wasser	2.60		





# Segafredo Zanetti

Worin liegt der Zauber eines original italienischen Espresso? Das Geheimnis besteht aus dem harmonischen Zusammenspiel von Mischung, Röstung und Zubereitung. Die überlieferte venezianische Röstkunst, die auserlesenen Rohkaffeesorten und die perfekte Handhabung modernster Technik schaffen einen einzigartigen Kaffee: Segafredo Zanetti – "il vero espresso italiano".



il vero espresso italiano

## Café Spezialitäten

**Latte Freddo** <sup>(9,B)</sup> 3.40  
Latte Macchiato auf Eiswürfel (kalt)

**Baileys Café** <sup>(1,9,B,I)</sup> 4.40  
Milchkaffee mit Baileys

**Baileys Latte** <sup>(1,9,B,I)</sup> 4.40  
Latte Macchiato mit Baileys

**Karamell Latte** <sup>(1,9,B)</sup> 3.80  
Latte Macchiato auf Eiswürfel mit Karamellsirup und Sahnehaube (kalt)

**Marzipan Cappuccino** <sup>(9,B,J)</sup> 3.30  
mit Mandelsirup

**Raffaello Cappuccino** <sup>(9,B)</sup> 3.50  
mit Kokossirup, Kokosraspeln und Raffaellokugel

**Chocolaccino** <sup>(9,B)</sup> 3.30  
Cappuccino mit Schokoladensirup

**Espresso Corretto** <sup>(1,9)</sup> 3.80  
mit Amaretto oder Grappa

**Irish Coffee** <sup>(1,9,B)</sup> 4.40  
Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahnehaube

**Aschenbrödel Kaffee** <sup>(1,9,B,J)</sup> 4.40  
Kaffee mit Frangelico und Sahnehaube

**Mexikaner** <sup>(9,B)</sup> 3.60  
Kaffee mit heißer Schokolade und Milchschaum

**Elefantenkaffee** <sup>(9,B)</sup> 4.40  
Kaffee mit Amarula und Sahnehaube

*Sahnehaube zu Ihrem Heißgetränk* je 0.60

### Unser Tipp

**Eiskaffee** <sup>(9,B)</sup> Classic 4.70  
Vanille- und Moccaeis Groß 5.40  
mit kaltem Kaffee und Sahne

**Eisschokolade** <sup>(B)</sup> Classic 4.70  
Vanille- und Schokoeis Groß 5.40  
mit kaltem Kakao und Sahne

# Trink-Schokoladen

Heiße Schokolade <sup>(B,I)</sup>	3.60
Weißer Schokolade <sup>(1,B,C,I,J)</sup>	4.20
Bitter Schokolade <sup>(B,C,I,J)</sup>	4.20
Nougat Schokolade <sup>(B,C,I,J)</sup>	4.20
Chili Schokolade <sup>(B,C,I,J)</sup>	4.20
After Eight Schokolade <sup>(1,B,I)</sup> mit Pfefferminzsirup und Sahnehaube	3.90
Spanische Schokolade <sup>(B,I)</sup> mit Licor 43 und Sahnehaube	4.50
Italienische Schokolade <sup>(1,B,I)</sup> mit Amaretto und Sahnehaube	4.50
Russische Schokolade <sup>(B,I)</sup> mit Wodka und Sahnehaube	4.50
Lumumba <sup>(1,B,I)</sup> Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube	4.50
Amarula Schokolade <sup>(1,B,I,J)</sup> mit Amarula und Sahnehaube	4.50

# Heiße Spezialis

Chai Latte Klassik <sup>(B)</sup>	3.60	Heißer Birnensaft mit Ingwer	3.20
Chai Latte Green Matcha <sup>(B)</sup>	3.60	Heißer Kirschsaf mit Zimt	3.20
Chai Latte Vanilla <sup>(B)</sup>	3.60	Heißer Apfelsaft mit Zimt	2.80
Friesischer Grog <sup>(1)</sup> Heißes Wasser mit Rum und braunem Grümmelkandis	3.50	Heißer Rhabarbersaft <sup>(B)</sup> mit Vanillesirup und Sahnehaube	3.40
Heiße Milch <sup>(B)</sup> mit Sirup <sup>(1)</sup> oder Honig	2.60	<b>Aroma für ihr Heißgetränk je 0.60</b> <i>Vanille, Mandel, Karamell <sup>(1)</sup>, Haselnuss <sup>(1)</sup>, Schokolade, Pfefferminze <sup>(1)</sup>, Kokos</i>	
Heiße Zitrone mit Honig mit Zitronensaft <sup>(2)</sup>	2.10		

*Chai beschreibt die traditionelle Art, nach der in Indien Tee zubereitet wird, mit schwarzem Tee, Gewürzen wie Cardamom, Ingwer, Zimt, Anis und Nelken. Wir geben Chai zur Milch anstelle des Espresso beim Latte macchiato.*





# Eilles Tea

Tea Diamond – Eine ungewöhnliche Art feinsten losen Blatt- und Brokentees zu verpacken ist der pyramidenförmige Tea Diamond von EILLES TEE. Das filigrane Gewebe bietet dem köstlichen Tee ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit. Genießen Sie bei uns:

## Eilles Bio Tee

### **BIO Rooibos Pur** 2.50

Südafrikanischer Rotbusch in seiner reinsten Form, ohne Koffein mit einer kupferroten Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 5–6 Min.*

### **Bio Relax Ayurvital** 2.50

Harmonische, angenehm pikante Wellnessmischung aus Kräutern und Gewürzen, mit BIO-Rooibos, BIO-Ingwer und BIO-Johanniskraut zur Entspannung. *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.*

### **Bio China Jasmin Blatt** 2.50

Erlesener Grüntee versetzt mit zarten Jasminblüten. *Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.*

# Eilles Tee

### **Darjeeling Royal Second Flush Blatt**

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpflückung, mit goldorangener Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.*

### **Assam Special Broken**

Kräftiger Edeltée aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.*

### **Earl Grey Premium Blatt**

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottefrüchte. Ein Klassiker! *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.*

### **Grüntee Asia Superior Blatt**

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note und hellgelber Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.*

### **Kamillenblüten**

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind auch heute noch ein traditionelles und stets geschätztes Hausmittel. *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.*

### **Sommerbeeren**

Harmonische Fruchtemischung aus Hibiskusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Apfel, Holunderbeeren, mit sommerlichen Himbeer-Erdbeeraroma verfeinert. *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.*

### **Kräutergarten**

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

*Zu allen Tee's reichen wir braunen Grümmelkandis.*



**Jedes wohltuende Glas Eilles Tee für 2.30**

# Hausgemachte Tees

<b>Ingwer-Honig</b> Heiß aufgegossener Ingwer mit Honig	2.70
<b>Ingwer-Zitrone</b> Heiß aufgegossener Ingwer mit Zitrone (2) und Honig	2.70
<b>Ingwer-Minze</b> Heiß aufgegossener Ingwer mit frischer Minze und Honig	2.70
<b>Honig-Minze</b> Heiß aufgegossene frische Minze mit Honig	2.70
<b>Holunder-Minze</b> Heiß aufgegossene frische Minze mit Holunderblütensirup	2.70

## Unser Tipp

Probieren Sie unsere selbstgebackenen  
Kuchen & Torten aus der hauseigenen Konditorei  
der Milchbar Pinguin

# Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	1.80	<b>Säfte und Nektare</b>	0,2 l	2.40
Sprudel	0,4 l	3.20		0,4 l	4.20
<b>Gerolsteiner</b>	0,25 l	2.30	Apfel naturtrüb, Orange, Birne, Mango, Maracuja, Banane, Kirsche naturtrüb, Erdbeer, Johannisbeere, Cranberry, Rhabarber		
Sprudel, Medium, Naturell	0,5 l	4.50			
<b>Goldberg</b>	0,2 l	2.30	<b>Saftschorle</b>	0,2 l	2.30
Ginger Ale (1), Bitter Lemon (3,10)	0,4 l	3.80	Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	3.70
Tonic Water (10)			<b>Frisch gepresst!</b>	0,2 l	4.20
<b>Schweppes Russian Wildberry</b>	0,2 l	2.30	Orangensaft		
	0,4 l	3.80	Grapefruitsaft (saisonal)		
<b>Coca Cola</b> (1,7,9)	0,2 l	2.30			
Coca Cola light (1,7,9,11), Sprite	0,4 l	3.80			
Fanta Orange (1), Spezi (1,7,9)					
<b>Red Bull</b> (1,9,14)	0,25 l	3.90			
Klassik, Pink Grapefruit					
<b>Carpe Diem Kombucha</b>	0,25 l	3.80			
Classic, Quitte, Cranberry					

## Unser Tipp

### Hausgemachte Limonaden (1)

je nach Saison

	0,2 l	0,4 l
Ingwer-Zitrone	2.30	3.90
Holunder-Minze	2.30	3.90
Brombeer-Limette-Minze	2.30	3.90
Wassermelone-Zitrusfrucht	2.30	3.90



# Fassbier<sup>A</sup>

<b>König Pilsener</b>	0,25 l	2.50
	0,4 l	3.80
<b>Radler</b>	0,25 l	2.50
König Pilsener + Sprite	0,4 l	3.80
<b>Diesel</b>	0,25 l	2.50
König Pilsener + Coca Cola (1,7,9)	0,4 l	3.80

# Flaschenbier<sup>A</sup>

<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,33 l	3.20
<b>Becks</b>	0,33 l	3.20
<b>Bitburger – 0,0% Alkoholfrei</b>	0,33 l	3.20
<b>Paulaner Hefeweizen</b>	0,5 l	4.30
<b>Paulaner Hefeweizen – Alkoholfrei</b>	0,5 l	4.30
<b>Original Leipziger Ritterguts Gose</b>	0,5 l	4.50
<b>Gose mit Geschmack<sup>(1)</sup></b>	0,5 l	4.80
<i>wahlweise Himbeere oder Waldmeister</i>		

# Weißwein<sup>5,N</sup>

<b>Hauswein</b>	0,2 l	3.80
Alte Taverne, Spanien, La Mancha	0,5 l	8.60
trocken, pikant-feinwürzige Nase, großer Aromen-Vielfalt und angenehm trockenem Bukett		

<b>Bacchus</b>	0,2 l	4.10
Deutschland - Nahe	0,5 l	9.20
lieblich, saftig und frisch süffiger Weißwein, fruchtige Süße		

<b>Thürkind's Müller Thurgau</b>	0,2 l	4.50
Saale-Unstrut, trocken, spritzig,	0,5 l	10.20
feinfruchtig, frisch und animierend		

<b>Viognier</b>	0,2 l	4.30
Vina El Aromo, Italien	0,5 l	9.80
trocken, weiche tropische Aromen von Pfirsich und Litschi mit Anklängen von Birne		

<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	3.60
trocken, lieblich		

# Roséwein<sup>N</sup>

<b>Pinotage Rosé</b>	0,2 l	4.30
Delheim, Südafrika-Stellenbosch	0,5 l	9.70
trocken, lachsrosa Farbe, körperreich, Aromen von Wald- und Sommerfrüchten		

<b>Roséschorle trocken</b>	0,2 l	3.60
----------------------------	-------	------

# Rotwein<sup>N</sup>

<b>Hauswein</b>	0,2 l	3.80
Alte Taverne, Spanien, La Mancha	0,5 l	8.60
trocken, feinfruchtig, geschmeidig mit sanften Tanninen		

<b>Cabernet Sauvignon IGP</b>	0,2 l	4.20
Les Chevalier, Frankreich	0,5 l	9.50
trocken, tief purpurrote, intensive Farbe, aromatisch, vollmundig; Aromen von Paprika gepaart mit Lakritze und Röstnoten		

<b>Dornfelder</b>	0,2 l	4.10
Rheinhessen, Deutschland	0,5 l	9.20
halbtrocken, Aromen von Brombeere, Sauerkirsche und Holunder, süffig, geschmeidig, lebendig und frisch		

<b>Carménère</b>	0,2 l	4.30
Vina El Aromo, Italien	0,5 l	9.80
trocken, wunderschön fruchtig, saftig, voller Körper, intensiv		

<b>Rotweinschorle</b>	0,2 l	3.60
trocken, halbtrocken		

## Unser Tipp

### Central Platte

mit getrockneten Tomaten, Oliven,  
Manchego, Camembert und Serrano  
Schinken, Butter und Bio-Brot<sup>(1,2,3,4,6,B)</sup>  
für 8.50



**König Pilsener**

## Prosecco <sup>5,N</sup>

<b>Scavi &amp; Ray Prosecco Spumante</b>	0,1 l	4.10
als Aperitif oder zu Fischgerichten	auf Eis 0,15 l	4.80
ein Genuss	Flasche 0,75 l	24.60
<b>Scavi &amp; Ray Prosecco Rosato</b>	Piccolo 0,2 l	6.40
Duft nach Veilchen und Erdbeeren mit konstanter, feiner und eleganter Säure		

## Aperitifs

<b>Aperol</b> <sup>(1,10)</sup>	4 cl	4.50
<b>Campari</b> <sup>(1,10)</sup>	4 cl	4.50
<b>Campari Orange</b> <sup>(1,10)</sup>	4 cl	6.20
<b>Campari Soda</b> <sup>(1,10)</sup>	4 cl	5.20
<b>Martini</b> <sup>(1,N)</sup>	5 cl	3.50
bianco, fiero, rosso, extra dry		

## Cocktails <sup>(alkoholfrei)</sup>

<b>Ipanema</b> <sup>(1,13)</sup>	5.20
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
<b>Green Cucumber</b>	4.80
Gurke, Minze, Apfelsaft naturtrüb, Tafelwasser	

## Spritziges

<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,5,10,N)</sup>	6.50
Aperol, Tafelwasser, Prosecco, Orange	
<b>Aperol Rhabarber Spritz</b> <sup>(1,5,10,N)</sup>	6.50
Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco, frische Erdbeeren	
<b>Campari Tocco Rosso</b> <sup>(1,5,10,N)</sup>	6.50
Campari, frische Minze, Prosecco Holunderblütensirup, Tafelwasser,	
<b>Hugo</b> <sup>(5,13,N)</sup>	6.20
Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Tafelwasser, Prosecco	
<b>Erdbeerbowle (saisonal)</b> <sup>(1,5,N)</sup>	5.80
frische Erdbeeren, Erdbeersirup, Sekt	
<b>Lillet Roséberry</b> <sup>(5,N)</sup>	5.80
Lillet Rosé und Schweppes Russian Wildberry	
<b>Lillet Rosé Tonic</b> <sup>(5,10,13,N)</sup>	5.80
Lillet Rosé, Tonic, Limette	

## Martini!

<b>Bianco Tonic</b> <sup>(10,13)</sup>	5.50
Martini Bianco, Goldberg Tonic, Limette	
<b>Rosso Tonic</b> <sup>(1,10)</sup>	5.50
Martini Rosso, Goldberg Tonic, Orange	
<b>Marlem</b> <sup>(3,10,13)</sup>	6.20
Martini Bianco, Goldberg Bitter Lemon, Limetten, frische Minze	
<b>Fresh Fiero</b> <sup>(1,13)</sup>	4.90
Martini Fiero, Tafelwasser, Limette, frische Minze	
<b>Fiero Ale</b> <sup>(1,2)</sup>	5.80
Martini Fiero, Goldberg Ginger Ale, Zitronensaft	

## Longdrinks <sup>mit 4 cl Spirituose</sup>

<b>Bombay London Dry - Tonic</b> <sup>(10)</sup>	5.90
<b>Bacardi - Coca Cola</b> <sup>(1,7,9)</sup>	5.80
<b>Bacardi Razz - Russian Wildberry</b>	6.20
<b>Larios Vodka - Lemon</b> <sup>(3,10)</sup>	5.90
<b>Larios Vodka - Red Bull</b> <sup>(9,14)</sup>	6.50
<b>Johnnie Walker - Coca Cola</b> <sup>(1,7,9)</sup>	5.90
<b>Blanco 43</b> <sup>(B)</sup> (Licor 43 und Milch)	5.20

### Unser Tipp

**Mardry Holunder** <sup>(2,10)</sup>  
Martini Extra Dry mit Goldberg Tonic  
Water, Holunderblütensirup, Zitronensaft  
und Gurke für 6.50

# Spirituosen

Kräuter	2 cl	4 cl
Jägermeister	2.50	4.50
Ramazotti	2.50	4.50
Averna	2.50	4.50

Grappa Cellini		
Bianca, D´oro	2.50	4.50

Obstbrand		
Schladerer Williams-Birne	2.80	4.80

Liköre		
Echter Leipziger Allasch	2.50	4.50
Baileys Irish Cream <sup>(1,9,B,I)</sup>	2.50	4.50
Amarula <sup>(1,B,I)</sup>	2.50	4.50
Frangelico (Haselnusslikör) <sup>(1)</sup>	2.50	4.50
Amaretto „Disaronno“	2.50	4.50
Licor 43	2.50	4.50

Weinbrand / Cognac <sup>(1)</sup>		
Rémy Martin VSOP	3.80	6.50
Asbach Uralt	2.50	4.50

Klare		
Bombay London Dry Gin	2.50	4.50
Larios Vodka	2.50	4.50

Whiskey <sup>(1)</sup>		
Johnnie Walker Red Label	2.50	4.50
Jack Daniels	2.80	4.80
Kilbeggan	2.50	4.50

## INHALTSSTOFFE

- 1- Farbstoffe
- 2- Konservierungsstoffe
- 3- Antioxidationsmittel
- 4- Geschmacksverstärker
- 5- geschwefelt
- 6- geschwärzt
- 7- Phosphat
- 8- Milcheiweiß
- 9- koffeinhaltig
- 10- chininhaltig
- 11- Süßungsmittel
- 12- Phenylalanin
- 13- gewachst
- 14- Taurin

## ALLERGENE

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

Bei der Herstellung unserer Speisen kann es zur Kreuzkontamination von allergenen Substanzen kommen.

Alle Preise gelten in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.



## Feste Feiern im Cafe Central

Wir vermieten unsere Räume für Ihre Veranstaltung mit Cafébar und Küche. Egal ob Geburtstagsparty, Weihnachtsfeier, Jubiläum oder die Firmenfeier mit den Kollegen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern ein Komplett-Paket an, von der Musik, passenden Dekoration bis auf individuell zusammengestellte Speisen und Menüs für Ihre Veranstaltung.

Unsere Räume sind für bis zu 80 Personen ausgelegt. Gern unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot. Sprechen Sie uns an. Tel.: 0341 / 149 23 70




BACARDI®



### **CENTRAL**

Cafébar & Restaurant

Reichsstr. 2, 04109 Leipzig

Tel.: 0341 / 149 23 70

E-Mail: [info@cafecentral-leipzig.de](mailto:info@cafecentral-leipzig.de)

[www.cafecentral-leipzig.de](http://www.cafecentral-leipzig.de)

### **ÖFFNUNGSZEITEN:**

Mo-Sa 9.00 bis 22.00 Uhr

So\* 9.00 bis 20.00 Uhr

(\*und Feiertage)