

Willkommen im Café Central

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

Ihr Café Central Team



*Für unsere Gäste
- kostenfreies
W-LAN
Telekom Free*

FRÜHSTÜCK

täglich bis 12 Uhr

Französisches Frühstück | 9.9

1 Milchkaffee, 1 Croissant, Butter
und hausgemachte Erdbeermarmelade (9,A,B,J) ♡

Kleines herzhaftes Frühstück | 9.9

1 Tasse Café Crème oder Tee Ihrer Wahl,
dazu 1 Brötchen, Butter, Salami, Gouda und Obst (1,2,4,9,A,B,M)

Süßes Frühstück | 13.9

Obstsalat mit Joghurt, hausgemachte
Erdbeer- und Brombeerkonfitüre, Nutella, Butter,
1 Croissant und 1 Brötchen (9,A,B,E,I,J,M) ♡

Käse-Frühstück | 14.9

Chaumes, Camembert, Ziegenkäse, Manchego, Gouda,
Kräuterfrischkäse, Feigenkonfitüre, Butter, Obst,
2 Scheiben Brot und 1 Brötchen (1,2,3,4,A,B,J,M)

Englisches Frühstück | 14.9

Baked beans, Würstchen, 2 Spiegeleier, Bacon,
gegrillte Tomaten und 2 Scheiben Vollkorn-Toast (2,3,4,A,B,C,K,L)

Central Frühstück | 14.9

Serrano Schinken, Kochschinken, Räucherlachs,
Sahne-Meerrettich, ungarische Salami, Manchego,
Gouda, Kräuterfrischkäse, Butter,
2 Scheiben Brot und 1 Brötchen (1,2,3,4,A,B,D,J,M)

Frühstück für 2 Personen | 33.0

2 Gläser Sekt, Serrano Schinken, Chorizo, Räucherlachs,
Sahne-Meerrettich, Camembert, Gouda, Chaumes,
hausgemachte Erdbeer- und Brombeerkonfitüre,
Kräuterfrischkäse, Butter, 3 Scheiben Brot, 2 Brötchen
und 1 Croissant (1,2,3,4,A,B,D,J,M,N)

Alternativ bieten wir glutenfreie Brötchen an.
(Aufpreis variiert je nach Frühstück)

♡ Vegetarisch * Vegan ☺ Glutenfrei

NATURJOGHURT, FRÜCHTE, MÜSLI & PANCAKES

täglich bis 12 Uhr

Frischer Obstsalat ♡☺☺ | 7.9

Frischer Obstsalat ♡ | 9.5

mit Joghurt und Müsli (9,A,B,E,I,J,M)

Porridge | 9.5

Hausgemachter Haferbrei mit
Mandelcrumble und Weintrauben (A,B,J) ♡

Veganes Porridge | 9.9

Hausgemachter Haferbrei mit Sojamilch,
Zimt, Bananen und Chiasamen (I) ♡☺☺

Bircher Müsli | 8.5

Hausgemachtes Müsli mit Rosinen,
Obst und Honig, verfeinert mit Apfelkompott
und Naturjoghurt (A,B,E,I,J,M) ♡

3 Hausgemachte

Pancakes (A,B,C) | 9.5

wahlweise mit:

Ahornsirup und frischem Obstsalat ♡ | +3.5

Nutella und Bananen (A,J) ♡ | +3.0

hausgemachtem Apfelkompott ♡ | +3.0



Abbildung ähnlich

♡ Vegetarisch * Vegan ☺ Glutenfrei

Seit 18 Jahren

Frühstücksangebot:
Gönnen Sie sich ein Glas
Sekt zu Ihrem Frühstück
für 4.5

(0,1) trocken

GERICHTE MIT EI

täglich bis 12 Uhr

Spiegelei aus 2 Eiern | 6.9

mit frischen Kräutern, dazu 2 Scheiben Brot
oder 1 Brötchen und Butter (A,B,C,J,M) ♻️

wahlweise mit:

Zwiebeln / Tomaten / Champignons / Kochschinken (2,3,4) | je + 1.9

Chorizo (2,3,4,B) / Grana Padano (B) / Bacon (2,3) | je + 2.9

Räucherlachs (2,3,D) | je + 4.5

Rührei aus 3 Eiern | 8.4

mit frischen Kräutern, dazu 2 Scheiben Brot
oder 1 Brötchen und Butter (A,B,C,J,M) ♻️

wahlweise mit:

Zwiebeln / Tomaten / Champignons / Kochschinken (2,3,4) | je + 1.9

Chorizo (2,3,4,B) / Grana Padano (B) / Bacon (2,3) | je + 2.9

Räucherlachs (2,3,D) | je + 4.5

Möchten Sie kein Brot / Brötchen zu Ihrer Eierspeise,
servieren wir Ihnen auf Wunsch gern ein Ei mehr.

Bio-Ei?!

Da wir 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

Frisch gekochtes Frühstück-Ei | 2.2

wahlweise hart oder weich (C) ♻️

♻️ Vegetarisch 🌱 Vegan 🍷 Glutenfrei

BROT AUS NATURSAUERTEIG

Wählen Sie aus folgenden Brotsorten:

2 Scheiben Vitalkornbrot ♻️

Roggenmischbrot mit Saaten,
kräftig mit vielen Ballaststoffen
und Eiweiß (A,B,C,I,J,M)

1 große Scheibe Krustenbrot ♻️

Roggenmischbrot,
scharf gebacken mit einer
schönen Kruste (A,B)

... mit feinsten Aufstrichen Ihrer Wahl:

Hausgemachter Kräuterfrischkäse (B) ♻️ | 5.9

Räucherlachs und Preiselbeer-Sahne-Meerrettich (1,2,3,B,D) | 9.8

Hausgemachter Kräuterfrischkäse,
Avocado und karamellierte Walnüsse (1,3,B,J) ♻️ | 9.5



Tipp! Antipasti | 17.5

(ab 12 Uhr)

Guacamole, Chorizo, Serrano Schinken, getrocknete
Tomaten, Manchego, Chaumes, Weintrauben,
Hummus und Baguette (1,2,3,4,A,B,C,E,J,M)

BAGUETTE, BRIOCHE & BROT

täglich ab 12 Uhr

*Ein Brot muss gut aussehen, verführerisch riechen
und frisch aromatisch schmecken.*

*Unser Bäcker hat aus langjähriger Tradition
heraus die Kunst des Brotbackens verstanden.*

*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.*

Baguette mit frischen Dips | 8.2
Hummus, Guacamole und Kräuterfrischkäse (1,3,A,B,C,E,M) ♡

Empfehlung vom Küchenchef!

French Toast | 12.5

Brioche-Toast im Ei-Mantel ausgebacken
mit gebratener Hähnchenbrust, Bacon, Blattsalat,
Strauchtomate, Gurke und Guacamole (1,2,3,A,B,C,M)

Mediterranes Brot | 12.9

warm serviert

Gegrilltes Krustenbrot mit Knoblauch verfeinert,
angerichtet mit konfierten Tomaten,
roten Zwiebeln, gratiniertem Honig-Ziegenkäse
und Rucola (A,B,J,K,M) ♡

Krustenbrot | 12.9

Gegrilltes Krustenbrot mit Hummus-Creme, rote Bete
und Schafskäse (A,B,J,K,M) ♡

♡ Vegetarisch ✪ Vegan Ⓞ Glutenfrei

SUPPEN

ca. 380ml, täglich ab 12 Uhr

Minestrone | 10.9

mit Spinat-Ricotta-Tortellini und Grana Padano (A,B,C,K)

Cremige Gelbe Curry-Fischsuppe | 15.9

Seehecht, Lachs und Tiger Garnele
in Kokosmilch mit rotem Chili, dazu Baguette (1,4,B,D,FK)

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

Tarte flambée

FLAMMKUCHEN

täglich ab 12 Uhr

wahlweise mit:

Schmand, Pancetta und Zwiebeln (A,B)

klein 7.9 / groß 13.9

Schmand, Birne, Ziegenkäse, Zwiebeln, Walnüsse (A,B,E,J)

klein 8.9 / groß 14.9

Schmand, Räucherlachs und Lauchzwiebeln (2,3,A,B,D)

klein 11.9 / groß 18.9

♡ Vegetarisch ✪ Vegan Ⓞ Glutenfrei

*Salat ist ein natürliches
Wundermittel. Seine zum Teil
opiatähnlichen Inhaltsstoffe
wirken Stress hemmend und
können für einen erholsameren
Schlaf sorgen. Auch die
im Salat vorkommenden
Bitterstoffe und Vitamine
stärken das Immunsystem,
fördern die Verdauung und
die Zellerneuerung. Alle unsere
Salate werden vor Ihren Augen
knackfrisch zubereitet und
enthalten somit alle gesunden
Inhaltsstoffe und die natürlichen
Schönmacher des Lebens.*



SALATE

täglich ab 12 Uhr

Großer gemischter Salat | 12.9

Auswahl an frischen Blattsalaten mit Gurke, getrockneten Tomaten, rote Zwiebeln, Schafskäse, Paprika und dunklem Balsamico-Dressing (1,3,6,13,A,B,K,L,N)

Ziegenkäse Salat | 14.9

Auswahl an frischen Blattsalaten mit Avocado, frischem Obst, Granatapfelkerne, gegrilltem Ziegenkäsetaler, karamellisierten Walnüssen und Limetten-Honig-Dressing (A,B,J,L)

Hähnchen Salat | 15.5

Auswahl an frischen Blattsalaten mit Avocado, Paprika, Kirschtomaten, Gurke, Sesam, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Erdnuss-Ingwer-Dressing (A,E,I,J,K,M,N)

Couscous Salat | 15.5

Auswahl an frischen Blattsalaten mit Kichererbsen, angemachtem Couscous*, gegrilltem Halloumi und Minz-Pesto (A,B,E,I,M)

**mit Gurken, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Minze*

Rote Bete – Avocado Salat | 15.9

Auswahl an frischen Blattsalaten mit Roter Bete, Weintrauben,

Avocado, karamellisierten Walnüssen, gegrilltem Tofu und Preiselbeer-Dressing (A,I,J,E,M,N) 🌱🌿

Zu allen Salaten reichen wir frisch gebackenes Brot



Alle
Gallettes sind
glutenfrei

GALETTES

täglich ab 12 Uhr

*Galette ist ein Pfannkuchen aus Buchweizenmehl,
der aus der französischen Bretagne stammt.*

*Der mit den Kreuzrittern nach Frankreich gebrachte
Buchweizen war bei den bretonischen Bauern eine beliebte
Feldfrucht, da er schnell reifte und auf den kargen Böden
der Bretagne gedieh. Als Brotersatz wurde er auf einem
heißen Stein dünn wie Crêpes gebacken.*

*Wegen des fehlenden Glutens ist reiner Buchweizen zum
Brotbacken ungeeignet, jedoch zur Ernährung von Menschen
mit Glutenunverträglichkeit geeignet.*

Buchweizen-Pfannkuchen aus der Bretagne

wahlweise gefüllt mit:

Camembert und Preiselbeeren ^(1,2,B,C) ☉ | 10.9

Gouda, gekochtem Schinken
und Spiegelei ^(1,2,4,B,C) ☉ | 10.9

Seehecht, Kräuterfrischkäse,
Babypinac und rosa Pfeffer ^(2,3,B,C,D) ☉ | 13.9

Rahmchampignons,
Kirschtomaten und Rucola ^(B,C,K,N) ☉ ♻️ | 12.9

♻️ Vegetarisch 🌱 Vegan ☉ Glutenfrei

PASTA

täglich ab 12 Uhr

Spaghetti Carbonara | 12.9

Pancetta, Knoblauch, Zwiebeln, Eigelb, Pfeffer, Petersilie und Grana Padano ^(2,3,A,B,C,K,M)

Spaghetti aglio e olio | 11.9

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Petersilie und Grana Padano ^(A,B,N)

Spaghetti aglio e olio con Scampi | 16.9

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Black Tiger Garnelen (5 Stck.),
Petersilie und Grana Padano ^(A,B,N,F)

Spaghetti mit Roter Bete | 14.9

Ziegenfrischkäse-Nocken, Avocado, Rucola und Chiasamen ^(A,B,K,N)

*Profitez de
votre repas*



FLEISCH & FISCH

täglich ab 12 Uhr

Tranchierte Hähnchenbrust | 17.5
auf Pilz-Risotto, dazu Minzpesto und Grana Padano (12,B,J,K,N) ☉

Gegrilltes Lachssteak | 22.9
auf indischem Risotto
(Curry, Kokosmilch, Hummerbutter und Sahne) (12,B,D,K,N) ☉

3 Rote Bete Puffer | 15.5
mit Räucherlachs, Kräuterfrischkäse, Sahne-Meerrettich-Nocken
und Salatbouquet (A,B,C,D)

Gegrilltes Seehechtfilet aus dem Ofen | 22.5
auf gebackenem Schafskäse und lauwarmen Couscous Salat*,
dazu Rote Bete und Minzpesto (13,A,B,D,I,K,N)
(* mit Gurke, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Minze)



KINDER GERICHTE

täglich ab 12 Uhr

Max & Moritz | 8.5
Gegrilltes Vollkorn-Toast mit Schinken, Käse und Spiegelei,
dazu Gemüsesticks und hausgemachter Kräuterfrischkäse (2,3,A,B,C)

Spaghetti | 7.9
mit Tomatensugo und Reibekäse (A,B,K,N)

🌿 Vegetarisch 🌱 Vegan ☉ Glutenfrei

DESSERT

täglich ab 12 Uhr

Haugemachtes Tiramisu (9,A,B,C) 🌿 | 6.9
(alkoholfrei)

Ofenwarmer Apfelstrudel | 7.5
mit Vanillesoße und Mandelcrumble (1,3,5,A,B,C,E,I,J,N) 🌿

3 Marillen Knödel | 9.5
mit Vanillesoße und
hausgemachter Brombeer-Konfitüre (1,2,A,B,C,J) 🌿

Süße Galettes

(aus Buchweizenmehl)

wahlweise mit:

Zimt und Zucker (B,C) ☉ 🌿 | 6.2

Nutella und Banane (B,C,I,J) ☉ 🌿 | 8.9

Hausgemachtes Apfelkompott (B,C) ☉ 🌿 | 8.5

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.

1 Stück Kuchen: 4.2 | 1 Stück Torte: 4.9

🌿 Vegetarisch 🌱 Vegan ☉ Glutenfrei

Pouce Tentation



*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 für
Ihre Veranstaltung.*

Unsere Räume sind für bis zu 60 Personen
ausgelegt. Gern unterbreiten wir Ihnen
ein passendes Angebot. Sprechen Sie uns an.
Tel.: 0341 / 149 23 70

Feste Feiern

CENTRAL CAFÉ

Espresso ⁽⁹⁾ | 2.9

Espresso Doppio ⁽⁹⁾ | 4.5

Espresso Macchiato | 3.7
mit geschäumter Milch ^(9,B)

Espresso Doppio Macchiato | 4.7
mit geschäumter Milch ^(9,B)

Latte Macchiato ^(9,B) | 4.9

Latte Macchiato Doppio | 5.9
mit doppeltem Espresso ^(9,B)

Cappuccino ^(9,B) | 4.2

Cappuccino Groß ^(9,B) | 5.9

Café Americano | 3.3

Espresso aufgefüllt zu 3/4 mit heißem Wasser ⁽⁹⁾

Café Crème ⁽⁹⁾ | 3.3

Café Crème Groß ⁽⁹⁾ | 5.5

Milchkaffee ^(9,B) | 4.9

*Aroma für ihr Heißgetränk | je 1.0
Vanille, Mandel ⁽⁷⁾, Karamell ⁽¹⁾, Haselnuss ⁽⁷⁾,
Schokolade, Pfefferminze ⁽¹⁾, Kokos*

*Auf Wunsch erhalten Sie alle unsere Heißgetränke
mit laktosefreier Milch, Hafermilch ^(A)
oder koffeinfrei | je 1.0*



Für unsere Gäste
- kostenfreies
W-LAN
Telekom Free

Tipp! Rote Bete Latte

*Hafermilch mit BIO-Rote Bete Saft
und Zimt ^(A) | 4.9*



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".

Segafredo
Zanetti



il vero espresso italiano

CAFÉ-SPEZIALITÄTEN

Segafredo Zanetti

Espresso Tonic | 4.9

Espresso mit Tonic und Limette auf Eiswürfel (10,13)
wahlweise mit extra Gin (2cl) | + 2.7

Latte Freddo | 5.2

Latte Macchiato auf Eiswürfel (9,B)

Baileys Latte | 7.3

Latte Macchiato mit Baileys (1,9,12,B,1)

Karamell Latte | 6.6

Latte Macchiato auf Eiswürfel mit Karamellsirup und Sahnehaube (1,9,B)

Marzipan Cappuccino | 4.9

mit Mandelsirup (9,B,J)

Raffaello Cappuccino | 4.9

mit Kokossirup, Kokosraspeln und Raffaellokugel (9,B,J)

Chocolaccino | 4.9

Cappuccino mit Schokoladensirup (1,9,B)

Espresso Corretto | 5.5

mit Amaretto oder Grappa (9,12)

Irish Coffee | 6.9

Kaffee mit Irish Whiskey,
Rohrzucker und Sahnehaube (1,9,12,B)

Mexikaner | 4.9

Kaffee mit heißer Schokolade
und Milchschaum (9,B,J)

Café Bombón | 3.9

Espresso mit Milchschaumhaube auf gezuckerter Kondensmilch (2,9,B)

Sahnehaube (B) zu ihrem Heißgetränk | je 1.0

Eiskaffee

Vanille- und Moccaeis
mit kaltem Kaffee und Sahne (9,B)
Classic 6.9 / Groß 7.5

Eisschokolade

Vanille- und Schokoeis
mit kaltem Kakao und Sahne (B)
Classic 6.9 / Groß 7.5

ITALIENISCHE TRINKSCHOKOLADEN

dickflüssig

Heiße Schokolade ^(B,1) | 4.9

Weißer Schokolade ^(1,B,C,I,J) | 5.9

Bitter Schokolade ^(B,C,I,J) | 5.9

Nougat Schokolade ^(B,C,I,J) | 5.9

Chili Schokolade ^(B,C,I,J) | 5.9

Sahnehaube ^(B) zu ihrem Heißgetränk | je 1.0



After Eight Schokolade | 6.2
mit Pfefferminzsirup und Sahnehaube ^(1,B,1)

Italienische Schokolade | 6.9
mit Amaretto und Sahnehaube ^(1,12,B,1)

Russische Schokolade | 6.9
mit Vodka und Sahnehaube ^(12,B,1)

Lumumba | 6.9
Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube ^(1,12,B,1)

Nussige Schokolade | 6.9
mit Frangelico (*Haselnusslikör*) und Sahnehaube ^(1,12,B,1)

Karibische Schokolade | 6.9
mit Malibu (*Kokoslikör*) und Sahnehaube ^(12,B,1)

Chocolata italiana a boire

HEIßE SPECIALS

Friesischer Grog | 4.9

Heißes Wasser mit Rum und braunem Grümmele kandis ^(1,12)

Heiße Milch ^(B) | 3.7

wahlweise mit Sirup ⁽¹⁾ oder Honig

Heiße Zitrone | 3.3

mit Honig und Zitronensaft ⁽²⁾

Heißer Birnensaft | 4.5

mit Ingwer

Heißer Kirschsafte | 4.5

mit Zimt

Heißer Apfelsafte | 4.5

mit Zimt

Heißer Rhabarbersafte | 4.9

mit Vanillesirup und Sahnehaube ^(B)

Aroma für ihr Heißgetränk | je 1.0

Vanille, Mandel ⁽³⁾, Karamell ⁽⁴⁾, Haselnuss ⁽³⁾,

Schokolade, Pfefferminze ⁽⁴⁾, Kokos

Darf es ein Stück Kuchen sein?

*Selbstgebackene Kuchen und Torten aus der
Konditorei der Milchbar Pinguin und unser
hausgemachtes Tiramisu bieten wir Ihnen nach
Angebot. Fragen Sie unser Service-Personal.*



EILLES TEE

Tea Diamond

Darjeeling Royal Second Flush Blatt

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

Assam Special Broken

Kräftiger Edeltee 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.

Sommerbeeren

Harmonische Früchtemischung 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.

Kamillenblüten

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



Thé

Jedes wohltuende Glas Eilles Tee | 3.7

Zu allen Tee's reichen wir braunen Grümmelkandis.



EILLES BIO TEE

Genießen Sie bei uns

Bio Rooibos Pur

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

Bio Relax Ayurvital

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

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

Jedes wohltuende Glas Eilles Bio Tee | 3.9

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.

Zu allen Tee's reichen wir braunen Grümmelkandis.



HAUSGEMACHTE TEE'S

Ingwer-Honig | 4.4

Heiß aufgegossener Ingwer mit Honig

Ingwer-Zitrone | 4.4

Heiß aufgegossener Ingwer mit Zitrone⁽²⁾ und Honig

Ingwer-Minze | 4.4

Heiß aufgegossener Ingwer mit frischer Minze und Honig

Minze-Honig | 4.4

Heiß aufgegossene frische Minze mit Honig

Holunder-Minze | 4.4

Heiß aufgegossene frische Minze mit Holunderblütensirup

HAUSGEMACHTE LIMONADEN⁽¹⁾

je nach Saison

Ingwer-Zitrone⁽²⁾

Brombeer-Limette-Minze⁽¹³⁾

Wassermelone-Zitrusfrucht⁽¹³⁾

0,2 l | 3.9

0,4 l | 5.9

Fait maison

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Central Wasser

Still / Sprudel

0,2 l | 2.8

0,4 l | 3.9

Bad Liebenwerda Mineralwasser

Sprudel, Medium, Naturell

Fl. 0,25 l | 3.5

Fl. 0,75 l | 6.5

Schweppes

Ginger Ale⁽¹⁾, Bitter Lemon⁽¹⁰⁾,

Tonic Water⁽¹⁰⁾, Original Wild Berry

0,2 l | 3.3

0,4 l | 5.5

Coca Cola^(1,7,9)

Coca Cola light^(1,7,9,11), Sprite,

Fanta Orange⁽¹⁾, Spezi^(1,7,9)

0,2 l | 3.3

0,4 l | 5.5

Säfte und Nektare

Apfel naturtrüb, Orange, Birne,

Mango, Maracuja, Banane,

Kirsche naturtrüb, Erdbeer, Rhabarber,

Johannisbeere, Cranberry

0,2 l | 3.7

0,4 l | 5.9

Alle Säfte auch als Schorle

0,2 l | 3.2

0,4 l | 5.3

Frisch gepresst!

Orangensaft oder

Grapefruitsaft (saisonal)

0,2 l | 5.5

0,4 l | 9.8

*Tipp! Zuckerfreier
Hagebutten-Eistee*

*mit Erdbeeren, Limetten
und frischer Minze (saisonal)*

0,2 l | 3.9

0,4 l | 5.9



BIER^(A)

Bier, frisch vom Fass

König Pilsener

0,25 l | 3.9
0,4 l | 5.2

Diesel

König Pilsener + Coca Cola ^(1,7,9)
0,25 l | 3.9
0,4 l | 5.2

Radler

König Pilsener + Sprite
0,25 l | 3.9
0,4 l | 5.2

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier

0,33 l | 4.4

Köstritzer Kellerbier

0,5 l | 6.2

Bitburger 0,0% Alkoholfrei

0,33 l | 4.4

Bitburger Radler 0,0% Alkoholfrei

0,33 l | 4.5

Paulaner Hefeweizen

0,5 l | 6.2

Paulaner Hefeweizen – Alkoholfrei

0,5 l | 6.2

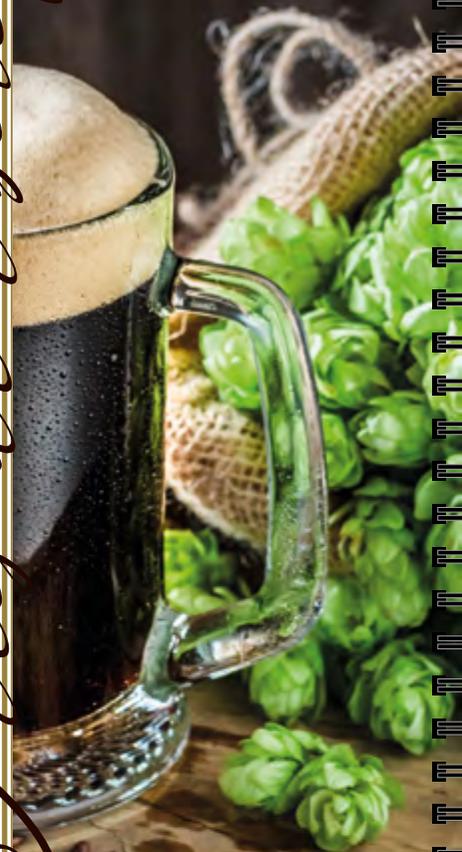
Original Leipziger Ritterguts Gose

säuerliches obergäriges Spezialbier mit Koriander
0,5 l | 6.2

Gose mit Geschmack⁽¹⁾

wahlweise Himbeer- oder Waldmeistersirup
0,5 l | 6.9

Frais du robinet



König Pilsener

WEINANGEBOT

Weißwein^(5,N)

Hauswein

trocken, pikant-feinwürzige Nase
mit großer Aromen-Vielfalt
und angenehm trockenem Bukett
0,2 l | 6.5
0,5 l | 15.5

Bacchus QbA

Deutschland – Nahe, G. Schlink
lieblich, saftig und frisch,
süffiger Weißwein, fruchtige Süße
0,2 l | 6.9
0,5 l | 16.5

Müller Thurgau

Deutschland – Saale-Unstrut, Thürkind
trocken, spritzig feinfruchtig,
frisch und animierend
0,2 l | 7.4
0,5 l | 17.5

Grauburgunder

Deutschland – Pfalz, Thomas Bauer
trocken, gehaltvoll, ausgereiftes
Birnenaroma, lebendige Mineralität
0,2 l | 7.9
0,5 l | 18.9

Roséwein^(5,N)

Pinotage Rosé

Südafrika-Stellenbosch – Delheim
trocken, lachsrosa Farbe, körperreich,
Aromen von Wald- und Sommerfrüchten
0,2 l | 6.8
0,5 l | 16.4

Rotwein⁽⁸⁾

Hauswein

trocken, feinfruchtig, geschmeidig
mit sanften Tanninen
0,2 l | 6.5
0,5 l | 15.5

Cabernet Sauvignon IGP

Frankreich – Les Chevalier
trocken, tief purpurrote, intensive Farbe,
aromatisch, vollmundig; Aromen von Paprika
gepaart mit Lakritze und Röstnoten
0,2 l | 7.6
0,5 l | 18.9

Dornfelder QbA

Deutschland – Rheinhessen, J. Drathen
halbtrocken, Aromen von Brombeere,
Sauerkirsche und Holunder,
süffig, geschmeidig, lebendig und frisch
0,2 l | 6.9
0,5 l | 16.7

Weißweinschorle

trocken / lieblich (0,2 l) | 5.5

Rotweinschorle

trocken / halbtrocken (0,2 l) | 5.5

Roséweinschorle

trocken (0,2 l) | 5.9

Tipp! Antipasti | 17.5

(ab 12 Uhr)

*Guacamole, Chorizo, Serrano Schinken,
getrocknete Tomaten, Manchego, Chaumes,
Weintrauben, Hummus, Baguette (1,2,3,4,A,B,C,E,J,M)*

PROSECCO (5,N)

Mionetto Prosecco Spumante DOC

Wer einen erfrischenden und duftigen Schaumwein sucht, wird hier mit Sicherheit die Suche erfolgreich abschließen.

Glas 0,1 l | 5.8
im Longdrinkglas auf Eis | 7.5
Flasche 0,75 l | 38.9

SEKT (5,N)

Schloß Biebrich Sekt

trocken

Der Schloß Biebrich Sekt ist eine vollmundige und edle Komposition, die sich im besonderen Maße auch durch seine hohe Qualität auszeichnet.

Glas 0,1 l | 5.2
Flasche 0,75 l | 32.5

Alkoholfreie Drinks

Panamera | 6.6

frische Limette, Rohrzucker, Maracuja-Nektar, Schweppes Ginger Ale (1,13)

Cranberry Lime | 6.6

Cranberry-Nektar, Schweppes Tonic Water, Limettensaft (10,13)

Crodino | 6.5

das alkoholfreie italienische Ritual
Anhaltende orangige und fruchtige Nuancen,
frisch gewürzt mit pflanzlichen Noten
(auf Eis 10 cl)

LILLET (5,N)

fruchtig frisch und typisch französisch;

Liaison erlesener Weine

und natürlicher Mazerate exotischer Zitrusfrüchte.

Lillet Rosé Tonic | 8.4

Lillet Rosé, Schweppes Tonic Water
und Limette (5,10,13,N)

Lillet Buck | 8.4

Lillet Blanc, Schweppes Ginger Ale
und Limette (3,5,13,N)

Lillet Roséberry | 8.5

Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry
und Beeren (5,N)

Lillet Rougette | 8.4

Lillet Rouge, Schweppes Bitter Lemon
und Zitrone (5,10,N)

Lillet Vive | 8.6

Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water,
Gurke, frische Minze, Beeren (5,10,N)

Lillet Rouge Tonic | 8.4

Lillet Rouge, Schweppes Tonic Water
und Orange (5,10,N)



SPRITZIGES

Aperol Spritz | 8.5

Aperol, Mineralwasser, Prosecco, Orangenscheibe (1,5,10,N)

Sarti Spritz | 8.9

Sarti, Mineralwasser, Prosecco, Limettenscheibe (1,5,10,13,N)

Campari Spritz | 8.6

Campari, Prosecco, Sprudelwasser, Limettenscheibe (1,5,10,13,N)

Aperol Maracuja Spritz | 9.3

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Sprudelwasser,
Limettenscheibe (1,5,10,13,N)

Campari Amalfi | 8.6

Campari, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruitscheibe (1,3,5,10,13)

MIXED DRINKS

mit 4 cl Spirituose

Beefeater Gin Tonic mit Zitrone (10,13) | 8.9

Hendrick's Gin Tonic mit Gurke (10) | 10.6

Malibu – Maracuja-Nektar | 8.9

Absolut Vodka – Lemon (10,13) | 8.9

Ballantines – Coca Cola (1,7,9) | 8.9

Campari Orange (1,10) | 8.5

Campari Soda (1,10) | 7.2

Cuba Libre | 9.2

Havana Club 3y, Coca Cola, Limette (1,7,9,13)
wahlweise mit Havana Club 7y (1) | + 1.5

SPIRITUOSEN

KRÄUTER

	2 cl	4 cl
Jägermeister	3.2	5.9
Ramazzotti	3.2	5.9
Averna	3.2	5.9

GRAPPA CELLINI

Bianca / D'oro	3.4	6.2
----------------	-----	-----

SCHLADERER OBSTBRAND

Williams-Birne	3.8	6.7
----------------	-----	-----

LIKÖRE

Echter Leipziger Allasch	3.2	5.9
Baileys Irish Cream (1,9,B,I)	3.2	5.9
Frangelico <i>Haselnusslikör</i> (1)	3.2	5.9
Amaretto "Disaronno"	3.2	5.9
Malibu	3.2	5.9

WEINBRAND/ COGNAC (1)

Remy Martin VSOP	4.8	8.5
------------------	-----	-----

RUM

Havana Club 3y (N)	3.3	5.9
Havana Club 7y (1)	3.9	7.5

GIN / VODKA

Beefeater Gin	3.2	5.9
Hendrick's Gin	3.9	7.5
Absolut Vodka	3.2	5.9

WHISK(E)Y (1)

Ballantines	3.2	5.9
Chivas Regal 12y	3.9	6.9
Glenlivet Founders Reserve	3.9	6.9

INHALTSSTOFFE:

1-Farbstoffe, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt,
6-geschwärzt, 7-Phosphat, 8-Milcheiweiß, 9-koffeinhaltig, 10-chiminhaltig, 11-Süßungsmittel,
12-Alkohol, 13-gewachsen, 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 Sulfite

Bei der Herstellung unserer Speisen kann es zur Kreuzkontamination von allergenen Substanzen kommen. Alle Preise gelten in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.





CAFÉ CENTRAL

Cafébar & Restaurant

Reichsstraße 2, 04109 Leipzig

Tel.: 0341 / 149 23 70

E-Mail: info@cafecentral-leipzig.de

www.cafecentral-leipzig.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag–Samstag: 9–22 Uhr

Sonn- und Feiertage: 9–20 Uhr

