

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
570
571
572
573
574
575
576
577
578
579
580
581
582
583
584
585
586
587
588
589
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
780
781
782
783
784
785
786
787
788
789
790
791
792
793
794
795
796
797
798
799
800
801
802
803
804
805
806
807
808
809
810
811
812
813
814
815
816
817
818
819
820
821
822
823
824
825
826
827
828
829
830
831
832
833
834
835
836
837
838
839
840
841
842
843
844
845
846
847
848
849
850
851
852
853
854
855
856
857
858
859
860
861
862
863
864
865
866
867
868
869
870
871
872
873
874
875
876
877
878
879
880
881
882
883
884
885
886
887
888
889
890
891
892
893
894
895
896
897
898
899
900
901
902
903
904
905
906
907
908
909
910
911
912
913
914
915
916
917
918
919
920
921
922
923
924
925
926
927
928
929
930
931
932
933
934
935
936
937
938
939
940
941
942
943
944
945
946
947
948
949
950
951
952
953
954
955
956
957
958
959
960
961
962
963
964
965
966
967
968
969
970
971
972
973
974
975
976
977
978
979
980
981
982
983
984
985
986
987
988
989
990
991
992
993
994
995
996
997
998
999
1000

Speisen
und
Getränke

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 | 10.5 €

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

Süßes Frühstück | 14.2 €

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

Käse-Frühstück | 16.2 €

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 | 15.9 €

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

Central Frühstück | 15.5 €

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

Frühstück für 2 Personen | 34.9 €

2 Gläser Sekt, Serrano Schinken, Geflügel-Spinat-Wurst,
Truthahnsalami, Räucherlachs, Sahne-Meerrettich,
Camembert, Gouda, Kräuterfrischkäse, hausgemachte
Erdbeer- und Mango-Konfitüre, 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 | 10.2 €

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

Veganes Porridge | 10.5 €

Hausgemachter Haferbrei mit Haferdrink,
Zimt, Bananen und Chiasamen (1) ♡☉☉

Bircher Müsli | 9.2 €

Hausgemachtes Früchtemüsli mit Rosinen
und Honig, verfeinert mit Mango-Konfitüre
und Naturjoghurt (13,A,B,E,I,J,M) ♡

3 Hausgemachte Pancakes (A,B,C) | 11.2 €

wahlweise mit:

Ahornsirup und frischem Obstsalat ♡ | +3.5 €

Nutella und Birne (1,7) ♡ | +3.2 €

hausgemachter Kirschmarmelade
und Banane ♡ | +3.0 €



Abbildung ähnlich

♡ Vegetarisch * Vegan ☉ Glutenfrei

Frühstücksangebot:
Gönnen Sie sich ein Glas
Sekt zu Ihrem Frühstück
für 4.8 €
(0,11) trocken

Delizieuses

GERICHTE MIT EI

täglich bis 12 Uhr

Spiegelei aus 2 Eiern | 7.2 €

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 + 2.1 €
Truthahnsalami / Grana Padano (B) / Bacon (1,2,3,4,B) | je + 3.1 €
Räucherlachs (2,3,D) | je + 4.9 €

Rührei aus 3 Eiern | 8.9 €

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 + 2.1 €
Truthahnsalami / Grana Padano (B) / Bacon (1,2,3,4,B) | je + 3.1 €
Räucherlachs (2,3,D) | je + 4.9 €

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 Landbrot ♻️

Roggenmischbrot,
scharf gebacken (A,B)

... mit feinsten Aufstrichen Ihrer Wahl:

Hausgemachter Kräuterfrischkäse (B) ♻️ | 6.2 €

Räucherlachs und Preiselbeer-Sahne-Meerrettich (1,2,3,B,D) | 10.2 €

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



♻️ Vegetarisch 🌱 Vegan 🌾 Glutenfrei

Saisonale Angebote finden Sie auf
unserer Wochenkarte.

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 | 8.9 €

Preiselbeer-Sahne-Meerrettich, Guacamole
und Kräuterfrischkäse (1,3,A,B,C,E,M) ♡

Empfehlung vom Küchenchef!

French Toast | 13.5 €

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

Mediterranes Brot | 13.2 €

warm serviert

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

Landbrot | 14.2 €

Gegrilltes Landbrot mit hausgemachter Guacamole, roter Bete,
Frühlingszwiebeln und Walnüssen (A) ♡ ♡

♡ Vegetarisch ♡ Vegan Ⓢ Glutenfrei

SUPPEN

ca. 380ml, täglich ab 12 Uhr

Cremige Gelbe Curry-Fischsuppe | 16.2 €

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

Vegane Blumenkohlsuppe | 9.2 €

mit Walnüssen und Granatapfel (1,4,B,D,EK) ♡ ♡
(Kokosmilch, Curry, Knoblauch, Ingwer)

*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 8.2 € / groß 14.2 €

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

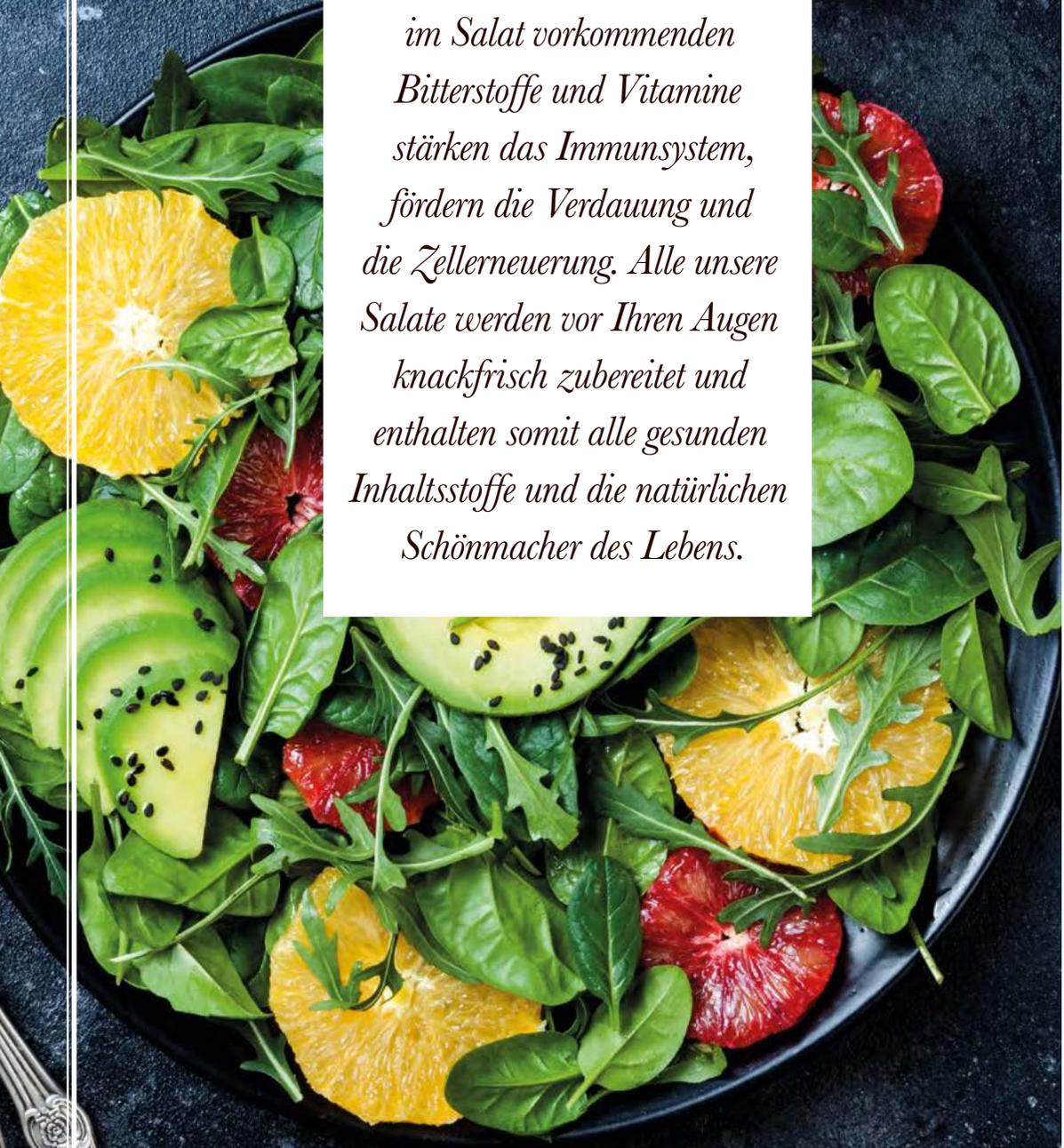
klein 9.2 € / groß 15.2 €

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

klein 12.2 € / groß 19.2 €

♡ 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

Kleiner Beilagen Salat | 9.5 €

Auswahl an frischen Blattsalaten mit Gurke, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika und Balsamico-Dressing ^(A,K,L) 🌱

Ziegenkäse Salat | 15.2 €

Auswahl an frischen Blattsalaten mit Avocado, frischem Obst, Granatapfelkerne, gegrilltem Ziegenkäsetaler, karamellisierten Walnüssen und Birnen-Orangen-Dressing ^(A,B,J,L) 🌱

Hähnchen Salat | 16.2 €

Auswahl an frischen Blattsalaten mit Tomaten, Paprika, Kirschtomaten, Gurke, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Balsamico-Dressing ^(A,E,I,J,K,M,N)

Mediterraner Brotsalat | 13.9 €

mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Rucola und Kürbiskernen ^(A) 🌱🌱

Garnelen – Avocado Salat | 17.9 €

mit Rucola, Spinat, Gurken, Tomaten, Limette und Joghurt-Zitronen-Dressing ^(A,FL)

Zu allen Salaten reichen wir frisch gebackenes Brot

🌱 Vegetarisch 🌿 Vegan 🍷 Glutenfrei



Tipp! Lillet Roséberry | 8.7 €

Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry und Beeren ^(G,N)

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)  | 11.2 €

Gouda, gekochtem Schinken
und Spiegelei ^(1,2,4,B,C)  | 11.5 €

Rotbarsch, Kräuterfrischkäse,
Babypinac und rosa Pfeffer ^(2,3,B,C,D)  | 14.2 €

Rahmchampignons,
Kirschtomaten und Rucola ^(B,C,K,N)   | 13.2 €

 Vegetarisch  Vegan  Glutenfrei

PASTA

täglich ab 12 Uhr

Spaghetti – Carbonara Art | 13.5 €

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

Spaghetti aglio e olio | 12.9 €

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

Spaghetti aglio e olio con Scampi | 17.2 €

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

Spaghetti mit Roter Bete | 15.2 €

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

Spaghetti mit Lachs | 18.2 €

Zucchini, Cherrytomaten, Spinat und Curry-Sahne-Sauce ^(1,A,D)

*Profitez de
votre repas*



FLEISCH & FISCH

täglich ab 12 Uhr

Hähnchenpfanne – Südfranzösische Art | 17.5 €
mit schwarzen Oliven, weißen Bohnen, Tomaten, Knoblauch,
Rotwein und Minikartoffeln (1,3,K) ☉

Gebackenes Orangen-Lachsfilet | 22.9 €
mit Brokkoli, Möhren, Zucchini, Tomaten und Curry-Sahne-Sauce (B,D,K,N) ☉

3 Rote Bete Puffer | 16.2 €
mit Räucherlachs, Kräuterfrischkäse, Sahne-Meerrettich-Nocken
und Salatbouquet (A,B,C,D)

Gebratenes Rotbarschfilet »Saltimbocca« | 18.5 €
umwickelt mit Basilikum und Serrano Schinken,
dazu frisches Gemüse und Drillinge (2,3,A,D)

3 Spinatknödel | 14.9 €
mit Champignonrahm und Salatbouquet (A,B,C) ♻️

3 Hausgemachte Blumenkohl-Rösti | 13.9 €
mit Frischkäse, Beilagensalat und Joghurt-Zitronen-Dressing (A,B,C,L) ♻️

KINDER GERICHTE

täglich ab 12 Uhr

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

Spaghetti | 8.5 €
mit Butter und Reibekäse (A,B)

Minikartoffeln | 7.5 €
mit Kräuterfrischkäse und Butter (B,B)

♻️ Vegetarisch ✪ Vegan ☉ Glutenfrei

DESSERT

täglich ab 12 Uhr

Haugemachtes Tiramisu (9,A,B,C) ♻️ | 7.5 €
(alkoholfrei)

Ofenwarmer Apfelstrudel | 8.2 €
mit Vanillesoße und Mandelcrumble (1,3,5,A,B,C,E,I,J,N) ♻️

3 Marillen Knödel | 9.9 €
mit Vanillesoße, Obstsalat und Minze (1,2,A,B,C,J) ♻️

Süße Galettes

(aus Buchweizenmehl)

wahlweise mit:

Zimt und Zucker (B,C) ☉ ♻️ | 6.5 €

Nutella und Birne (B,C,I,J) ☉ ♻️ | 9.2 €

Apfelmus (2,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

Ponce 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⁾ | 3.3 €

Espresso Doppio ⁽⁹⁾ | 4.7 €

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

Espresso Doppio Macchiato | 5.2 €
mit geschäumter Milch ^(9,B)

Latte Macchiato ^(9,B) | 5.4 €

Latte Macchiato Doppio | 6.2 €
mit doppeltem Espresso ^(9,B)

Cappuccino ^(9,B) | 4.5 €

Cappuccino Groß ^(9,B) | 6.2 €

Café Americano | 3.8 €
Espresso aufgefüllt zu 3/4 mit heißem Wasser ⁽⁹⁾

Café Crème ⁽⁹⁾ | 3.8 €

Café Crème Groß ⁽⁹⁾ | 5.8 €

Milchkaffee ^(9,B) | 5.4 €

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

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



Für unsere Gäste
- kostenfreies
W-LAN
Telekom Free

Tipp! Rote Bete Latte

*Haferdrink mit BIO-Rote Bete Saft
und Zimt ^(A) | 5.9 €*



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 | 5.2 €

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

Latte Freddo | 5.4 €

Latte Macchiato auf Eiswürfel^(9,B)

Iced Karamell Latte | 6.9 €

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

Chocolaccino | 5.2 €

Cappuccino mit Schokoladensirup und Schokostreusel^(1,9,B)

Marzipan Cappuccino | 5.4 €

mit Mandelsirup und Marzipankartoffel^(9,B,J)

Raffaello Cappuccino | 5.4 €

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

Café Vienna | 4.8 €

Kaffee mit Sahnehaube^(9,B)

Baileys Latte | 7.8 €

Latte Macchiato mit Baileys (4cl)^(1,9,12,B,I)

Irish Coffee | 7.8 €

Kaffee mit Irish Whiskey (2cl),
Rohrzucker und Sahnehaube^(1,9,12,B)

Mexikaner | 5.6 €

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

Café Bombón | 4.2 €

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

Sahnehaube^(B) zu ihrem Heißgetränk | je 1.0 €

Eiskaffee

je 1 Kugel Vanille- und Moccaeis
mit kaltem Kaffee und Sahne^(9,B)

Classic | 7.2 € (ca. 350ml inkl. Eis)

Groß | 8.2 € (ca. 500ml inkl. Eis)

Eisschokolade

je 1 Kugel Vanille- und Schokoais
mit kaltem Kakao und Sahne^(B)

Classic | 7.2 € (ca. 350ml inkl. Eis)

Groß | 8.2 € (ca. 500ml inkl. Eis)

ITALIENISCHE TRINKSCHOKOLADEN

dickflüssiger

Heiße Schokolade ^(B,I) | 5.2 €

Weißer Schokolade ^(I,B,C,I,J) | 6.2 €

Bitter Schokolade ^(B,C,I,J) | 6.2 €

Nougat Schokolade ^(B,C,I,J) | 6.2 €

Chili Schokolade ^(B,C,I,J) | 6.2 €

Sahnehaube ^(B) zu ihrem Heißgetränk | je 1.0 €



After Eight Schokolade | 6.4 €
mit Pfefferminzsirup und Sahnehaube ^(I,B,I)

Italienische Schokolade | 7.5 €
mit Amaretto (2 cl) und Sahnehaube ^(I,12,B,I)

Russische Schokolade | 7.5 €
mit Vodka (2 cl) und Sahnehaube ^(12,B,I)

Lumumba | 7.5 €
Heiße Schokolade mit Rum (2 cl) und Sahnehaube ^(I,12,B,I)

Nussige Schokolade | 7.5 €
mit Frangelico (Haselnusslikör, 2 cl) und Sahnehaube ^(I,12,B,I)

Karibische Schokolade | 7.5 €
mit Malibu (Kokoslikör, 2 cl) und Sahnehaube ^(12,B,I)

Chocolata italiana a boire

HEIßE SPECIALS

Chai Latte | 4.2 €

Heiße Milch mit Chai Tea Sirup

Iced Latte Green Matcha | 4.5 €

Milch auf Eiswürfeln mit Green Matcha Sirup

Heiße Milch ^(B) | 4.2 €

wahlweise mit Sirup ^(I) oder Honig

Heiße Zitrone | 3.5 €

mit Honig und Zitronensaft ⁽²⁾

Friesischer Grog | 5.8 €

Heißes Wasser mit Rum (4 cl) und braunem Grümmelkandis ^(1,12)

Heißer Birnensaft | 4.9 €

mit Ingwer

Heißer Kirschsft | 4.7 €

mit Zimt

Heißer Apfelsaft | 4.7 €

mit Zimt

Heißer Rhabarbersaft | 5.2 €

mit Vanillesirup und Sahnehaube ^(B)

Aroma für ihr Heißgetränk | je 1.0 €

*Vanille, Mandel ⁽⁷⁾, Karamell ⁽¹⁾, Haselnuss ⁽⁷⁾, Schokolade,
Pfefferminze ⁽¹⁾, Kokos, Chai Tea*

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 | 4.5 €

Heiß aufgegossener Ingwer, dazu Honig

Ingwer-Zitrone | 4.7 €

Heiß aufgegossener Ingwer mit Zitrone⁽²⁾, dazu Honig

Ingwer-Minze | 4.8 €

Heiß aufgegossener Ingwer mit frischer Minze, dazu Honig

Minze-Honig | 4.6

Heiß aufgegossene frische Minze, dazu Honig

Holunder-Minze | 5.2 €

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 | 2.9 €

0,4 l | 4.8 €

Bad Liebenwerda Mineralwasser

Sprudel, Medium, Naturell

Fl. 0,25 l | 3.6 €

Fl. 0,75 l | 7.2 €

Schweppes

Ginger Ale⁽¹⁾, Bitter Lemon⁽¹⁰⁾,
Tonic Water⁽¹⁰⁾, Original Wild Berry

0,2 l | 3.4 €

0,4 l | 5.8 €

Coca Cola^(1,7,9)

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

Fanta Orange⁽¹⁾, Spezi^(1,7,9)

0,2 l | 3.4 €

0,4 l | 5.8 €

Säfte und Nektare

Apfel naturtrüb, Orange, Birne,

Mango, Maracuja, Banane,

Kirsche naturtrüb, Erdbeer, Rhabarber,

Johannisbeere, Cranberry

0,2 l | 3.9 €

0,4 l | 6.2 €

Alle Säfte auch als Schorle

0,2 l | 3.5 €

0,4 l | 5.6 €

Frisch gepresst!

Orangensaft

0,2 l | 5.5 €

0,4 l | 9.8 €

Grapefruitsaft (saisonal)

0,2 l | 5.8 €

0,4 l | 9.9 €

*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 | 5.4 €

Diesel

König Pilsener + Coca Cola ^(1,7,9)
0,25 l | 3.9 €
0,4 l | 5.4 €

Radler

König Pilsener + Sprite
0,25 l | 3.9 €
0,4 l | 5.4 €

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier

0,33 l | 4.5 €

Köstritzer Kellerbier

0,5 l | 6.2 €

Bitburger 0,0% Alkoholfrei

0,33 l | 4.5 €

Bitburger Radler 0,0% Alkoholfrei

0,33 l | 4.6 €

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^(A)

wahlweise Himbeer- oder Waldmeistersirup
0,5 l | 6.9 €

Frais du robinet



König Pilsener

WEINANGEBOT

Weißwein^(5,N)

Hauswein

trocken, feinwürziges Aroma,
angenehm
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
Warwick Estate Cape Lady
trocken, lachsrosa Farbe, körperreich,
Aromen von Wald- und Sommerfrüchten
0,2 l | 6.9 €
0,5 l | 16.6 €

Rotwein⁽⁵⁾

Hauswein

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

Cabernet Sauvignon

Pays DÓC
Frankreich – Alignant-du-Vent
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) | 5.6 €

Rotweinschorle

trocken / halbtrocken (0,2 l) | 5.6 €

Roséweinschorle

trocken (0,2 l) | 6.2 €

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 | 5.9 €
im Longdrinkglas auf Eis | 7.9 €
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

Apernull – Maracuja Spritz | 6.9 €

Grapefruit-Maracuja Spritz mit Limette (1,13)

Little Berry | 6.9 €

Undone No.8 mit Schweppes Wildberry (13)

Panamera | 6.9 €

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

Cranberry Lime | 6.9 €

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

Crodino auf Eis | 6.5 € (10 cl)

orangige und fruchtige Nuancen, frisch gewürzt mit pflanzlichen Noten (10)

Das alkoholfreie italienische Ritual.

LILLET (5,N)

fruchtig frisch und typisch französisch;

Liaison erlesener Weine

und natürlicher Mazerate exotischer Zitrusfrüchte.

Lillet Rosé Tonic | 8.5 €

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

Lillet Buck | 8.5 €

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

Lillet Roséberry | 8.7 €

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

Lillet Rougette | 8.5 €

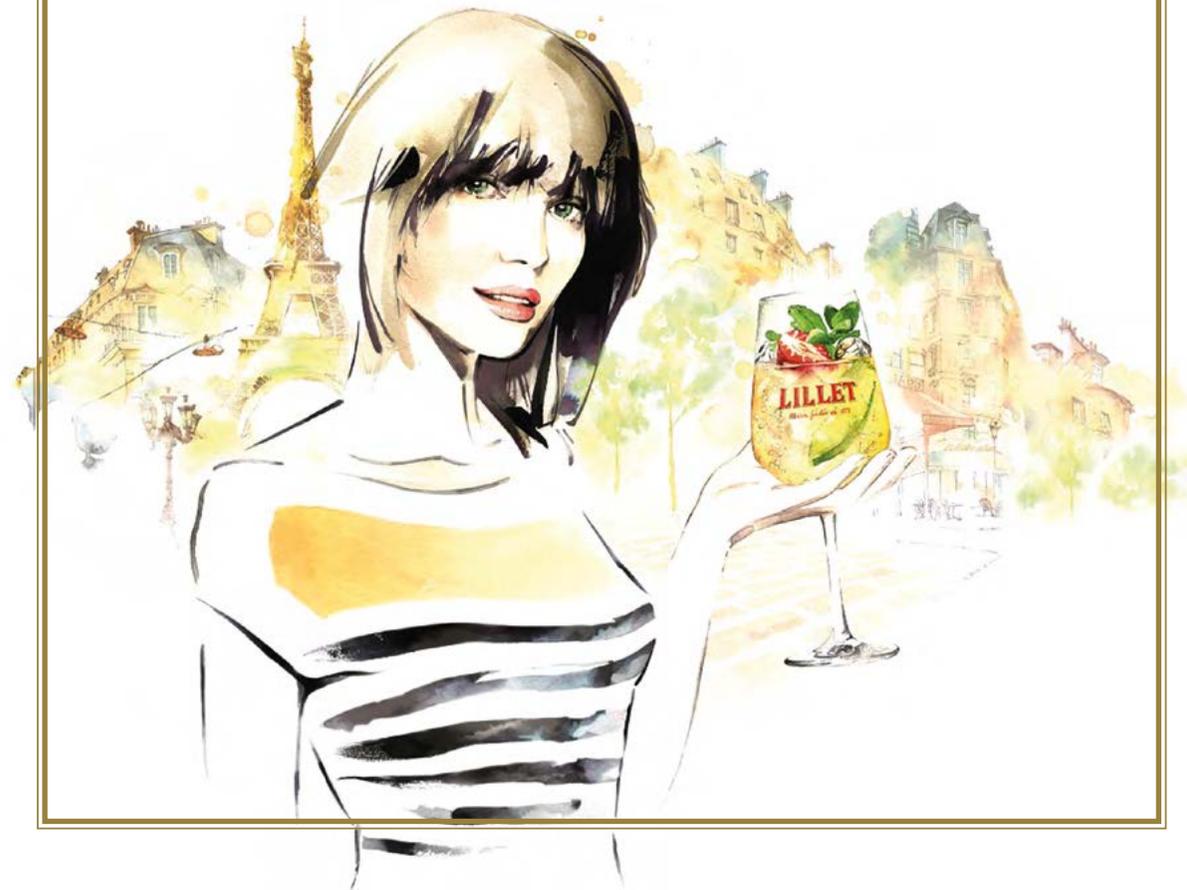
Lillet Rouge, Schweppes Bitter Lemon
und Zitrone (5,10,N)

Lillet Vive | 8.9 €

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

Lillet Rouge Tonic | 8.5 €

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



SPRITZIGES

Aperol Spritz | 8.9 €

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

Sarti Spritz | 8.9 €

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

Campari Spritz | 8.9 €

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

Aperol Maracuja Spritz | 9.4 €

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

Campari Amalfi | 8.9 €

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) | 10.9 €

Malibu – Maracuja-Nektar | 8.9 €

Absolut Vodka – Lemon (10,13) | 8.9 €

Ballantines – Coca Cola (1,7,9) | 8.9 €

Campari Orange (1,10) | 8.9 €

Campari Soda (1,10) | 7.5 €

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	3.5 €	6.4 €
----------------	-------	-------

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 Haselnusslikör (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)	3.4 €	5.9 €
Havana Club 7y (1)	3.9 €	7.6 €

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	3.4 €	5.9 €
Chivas Regal 12y	4.2 €	7.2 €
Glenlivet Founders Reserve 12y	4.2 €	7.2 €

INHALTSSTOFFE:

1-Farbstoffe, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärtzt, 7-Phosphat, 8-Milcheiweiß, 9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig, 11-Süßungsmittel, 12-Alkohol, 13-gevacht, 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 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

