



.....—◆—.....
COCKTAIL & KÜCHE
.....—◆—.....

Willkommen im Tiefblau!



Wasser ist das Element der Verwandlung. Es ist weich und hart, glatt und rau, still bisweilen und dann wieder aufwühlend wild. Wasser kann geschmeidig sein, geradezu anschniegensam in der Art, wie es den Rumpf eines Schiffes umspielt oder den Körper eines Schwimmers, um ihn im nächsten Moment mit aller Gewalt hin und her zu werfen, brachial und unerbittlich bis zur Grausamkeit. Wir steigen nie zweimal in dieselbe See.

John von Düffel, Frühjahr 2003

BIERE

Bier vom Fass

Hausbier	0,3l	2,30 €
	0,5l	3,60 €
Wernesgrüner Pils	0,3l	2,70 €
	0,5l	4,10 €
Radler / Diesel	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,90 €
Potsdamer (Pils mit Himbeerbrause)	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,90 €

Flaschenbiere

Benediktiner Hefeweizen (Hell, Dunkel, Alkoholfrei)	0,5l	4,10 €
Beck`s	0,33l	2,60 €
Heineken	0,33l	2,80 €
Astra Urtyp / Rotlicht	0,33l	2,70 €
Bitburger 0,0 % alkoholfrei	0,33l	2,70 €
Bulmers Cider (Apfel, Red Berry)	0,5l	5,40 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,70 €



Craftbiere

Weisse Elster Pils - Leipzig/Chemnitz - 4-fach gehopft mit Hallerthauer Mittelfrüh und Hallerthauer Magnum	0,5l	3,80 €
Funky Forelle - Leipzig - süffiges, naturbelassenes Pils aus der Region. Ausgewogenes, leicht fruchtiges Aroma	0,33l	2,80 €
Duchesse de Bourgogne - Vichte Belgien - Holzfassgelagertes Belgisches, rot-braun, leicht säuerlich, holzige, süßliche Malz und Rotweinaromen	0,75l	16,80 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,2l	1,50 €
	0,4l	2,50 €
Acqua Morelli Mineralwasser (spritzig, still)	0,25l	2,20 €
	0,75l	5,20 €
Coca Cola ^{1,2} / Coca Cola light ^{1,2} / Coke Zero ^{1,2} / Fanta ² / Sprite ² / Spezi ^{1,2}	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,80 €
Goldberg ^{2,3,5} Bitter Lemon, Tonic, Bone dry Tonic, Yuzu Tonic, Ginger Ale, Intense Ginger 0,4l 4,40	0,2l	2,50 €
Thomas Henry ^{2,3,5} Cherry Blossom Tonic, Elderflower Tonic	0,2l	3,00 €
Schweppes dry Tonic ^{2,3,5}	0,2l	2,50 €
Rote Fassbrause ^{2,4}	0,3l	2,20 €
	0,5l	3,40 €
Hausgemachte Limonade (Limetten, Zitronen, Orangen, und Tafelwasser) wahlweise mit Minze / Holunder / Ingwer / Himbeeren / Gurke-Basilikum	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,90 €
Apfelschorle (auch andere Säfte)	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,80 €
Säfte / Nektare von Bauer (Alle Säfte sind vegan) Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Erdbeere, Mango, Pfirsich Ananas, Maracuja, Rhabarber, Cranberry, Tomate, Karotte	0,2l	2,00 €
	0,4l	4,00 €
Red Bull ^{1,2,5}	0,25l	3,80 €

Mal was anderes?

Bio Apfelsaft naturtrüb

0,2l 2,50 €

Ingwersaftschorle 100% Bio

0,2l 3,20 €
0,4l 5,80 €

Kokoswasser 100% Bio

0,2l 3,40 €



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,10 €
Pott Kaffee	2,60 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
Weißer Schokolade	2,80 €
Heiße Milch	2,40 €
Heiße Zitrone	2,40 €
Chai Latte	3,20 €
Irish Coffee	5,80 €
Tee (verschiedene Sorten)	1,90 €
Tee mit frischer Minze und Honig	3,10 €
Tee mit frischem Ingwer und Honig	3,10 €
Heißgetränke mit Sirup von Monin	+0,50 €

Bio-Tee

Bio Kamillenblüten	3,50 €
Bio Pfefferminze	3,50 €
Bio China Jasmin	3,50 €
Bio Darjeeling grün	3,50 €
Matcha Latte	3,50 €



LONGDRINKS DIVERSE

Bacardi Cola ^{1,2} / Jim Beam Cola ^{1,2}	6,00 €
“Blanco 43” Likör 43 mit Milch	6,00 €
Campari ² Orange, Maracuja oder Soda	6,00 €
Campari Red Bull ^{1,2,5}	6,50 €
Malibu Apfel, Maracuja oder Ananas	6,00 €
Cuba Libre ^{1,2}	6,50 €
Cuba Libre deluxe mit Appleton Estate 12J. ^{1,2}	8,50 €
Moscow Mule <i>Wodka, Goldberg Intense Ginger, Gurke</i>	6,50 €
Disaronno Mule <i>Amaretto, Goldberg Intense Ginger, Gurke</i>	6,50 €
Schweden Mule <i>Andalö, frischer Limettensaft, Gurke, Goldberg Intense Ginger</i>	6,50 €
Jäger Mule <i>Jägermeister, Gurke, Goldberg Intense Ginger</i>	6,50 €
Dark `n` Stormy <i>Goslings Black Seal, frischer Limettensaft, Goldberg Intense Ginger</i>	6,50 €
Vodkarotte <i>Wodka, Karottensaft</i>	6,80 €
Jack Daniel’s Cola ^{1,2}	6,50 €
Smirnoff Cola ^{1,2}	6,00 €
Smirnoff Red Bull ^{1,2,5}	6,50 €
Jägermeister Cola ^{1,2} / O-saft	6,50 €
Jägermeister Red Bull ^{1,2,5}	6,50 €



GIN & TONIC

je 4cl Gin, Schweppes dry Tonic oder Goldberg Tonic bzw. bone dry /
für +0,50 mit Thomas Henry Tonic, Thomas Henry Elderflower / Cherry Blossom oder Yuzu Tonic

	pur 4cl	
Gordon's & Tonic	4,50	6,50 €
Berliner Brandstifter & Tonic	7,00	9,00 €
Bombay Dry Gin & Tonic	4,50	6,50 €
Bombay Sapphire & Tonic	5,00	7,00 €
Bombay Sapphire East & Tonic	6,00	8,00 €
Sears & Tonic	6,00	8,00 €
Bulldog & Tonic	5,50	7,50 €
Martin Miller's & Tonic	7,00	9,00 €
Tanqueray & Tonic	5,00	7,00 €
Tanqueray TEN & Tonic	7,00	9,00 €
Tanqueray Rangpur & Tonic	7,00	9,00 €
Hendrick's & Tonic	7,00	9,00 €
The Botanist & Tonic	7,00	9,00 €
The London Nr. 1 & Tonic	8,00	10,00 €
Isle of Harris & Tonic	9,30	11,30 €
Beefeater & Tonic	5,00	7,00 €
Beefeater 24 & Tonic	7,00	9,00 €
Monkey 47 & Tonic	8,00	10,00 €
Portobello Road Gin & Tonic	8,00	10,00 €
Jinzu & Tonic	8,00	10,00 €
Reisetbauer Blue Gin & Tonic	7,00	9,00 €
Magellan & Tonic	7,00	9,00 €
Gin Mare & Tonic	8,00	10,00 €
Sipsmith London Dry Gin & Tonic	7,00	9,00 €
Brockmans Gin & Tonic	8,00	10,00 €

..... 

Pimm's No.1 6,50 €
Pimm's, Sprite, Gurke, Orange, Zitrone



WEINE, SEKT UND MEHR...

Weißwein

Riesling	0,2l	4,20 €
Pinot Grigio	0,2l	4,20 €
Chardonnay	0,2l	4,30 €
Müller- Thurgau	0,2l	4,10 €
Weißweinschorle	0,2l	3,60 €

Rotwein

Trollinger mit Lemberger	0,2l	4,80 €
Merlot	0,2l	4,50 €
Cabernet Sauvignon	0,2l	4,50 €
Tempranillo	0,2l	4,50 €
Rosé	0,2l	4,50 €

Sekt und mehr

Prosecco	0,1l	3,00 €
	0,7l	15,50 €
Prosecco auf Eis	0,2l	4,50 €
Aperol Sprizz ^{2,3}		5,80 €
<i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>		
Hugo		5,80 €
<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>		
Campari Tocco Rosso ²		6,50 €
<i>Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze</i>		
Lillet Vive		6,80 €
<i>Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Erdbeere, Minze</i>		
Sekt	0,1l	3,50 €
Sekt auf Eis	0,2l	5,50 €



SPIRITUOSEN

Diverse (4cl)

Aalborg Jubiläums Akvavit	3,80 €
Cuervo Tequila gold / silver	3,80 €

Wodka (4 cl)

Three Sixty	3,80 €
Smirnoff	3,80 €
Russian Standard	4,20 €
Absolut	4,50 €
Stolichnaya	4,50 €
Grey Goose	7,00 €
Kauffmann soft	9,00 €

Rum (4 cl)

Bacardi black	4,50 €
Bacardi 151 ²	6,00 €
Havanna Club 3 Jahre	4,50 €
Appleton Estate 12 Jahre	7,00 €
Botucal Reserva Exclusiva	7,50 €

Brandy / Cognac (4 cl)

Carlos I	6,50 €
Hennessy fine de cognac	7,00 €

Whisky/ Whiskey (4 cl)

Jim Beam	4,50 €
Jack Daniel's	5,00 €
Canadian Club	5,00 €
John Jameson	5,00 €
Ballantines	4,50 €
Chiva's Regal 12 J.	5,50 €
Bulleit Rye	8,50 €

Likör (4 cl)

Baileys	3,90 €
Kahlua	3,90 €
Frangelico	3,90 €
Sambuca Molinari	3,90 €
Southern Comfort	3,90 €
Amaretto	3,90 €
Andalö	3,90 €
Pfeffi/ Kirsch	3,00 €
Berliner Luft	3,50 €
Drambuie	4,50 €

Kräuter (4 cl)

Jägermeister	3,90 €
Becherovka	3,90 €
Fernet Branca	4,30 €
Radeberger Kräuterlikör	4,00 €
Ramazotti	4,30 €
Campari ²	4,30 €
Aperol ^{2,3}	4,30 €
Ouzo 12	4,00 €
Pernod	4,30 €
Noilly Prat 5cl	5,50 €
Lillet Blanc 5cl	5,50 €



COCKTAILS

Caipirinha

Cachaca, Limette, Rohrzucker
6,60 €

Caipiroschka

Wodka, Limette, Rohrzucker
6,50 €

Caipiol

Aperol2, Limette, Rohrzucker
6,60 €

Erdbeerinha

Rum, Limette, Erdbeersirup, Rohrzucker
6,60 €

Mojito

Havana Club Rum 3 Anos, frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda
7,10 €

Mojito royal*

Appleton Estate 12 Jahre, frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Sekt
9,10 €

Bacardi Razz Mojito

Bacardi Razz, Himbeeren, frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda
7,10 €

Old Fashioned*

Bulleit Rye, Zucker, Angostura Bitter, Soda
9,10 €

Blood & Sand

Cherry Heering, Ballantines, Martini Rosso, frischer O-Saft
7,60 €

Gimlet

Gordon's Gin, Lime Juice
6,10 €

Rusty Nail

Scotch Whisky, Drambuie
7,10 €

Cosmopolitan

Wodka, Contreau, Cranberrysaft, frischer Limettensaft
6,60 €

JEDEN TAG VON 17 – 19 UHR

HAPPY HOUR

ALLE ALKOHOLFREIEN
COCKTAILS 3,80 €
UND ALLE COCKTAILS 4,50 €

Drinks mit Sternkennzeichnung sind aus der Happy Hour ausgeschlossen. Keine Happy Hour an ausgewählten Tagen wie Valentinstag, Fußballspielen, Silvester etc.)



COCKTAILS

Lavendel Smash*

Gin Mare, Zitrone, Blue Curaçao, Triple sec, Lavendel Bitter, frischer Lavendel
8,50 €

Sidecar

Carlos, Triple sec, Zitrone
7,50 €

Negroni

Gin, Vermouth, Campari
7,50 €

Negroni "tiefblau"*

Hendrick's, Campari, Vermouth, Rhababer, Cherry Bitter
8,50 €

Vesper

Gin, Vodka, Lillet Blanc
7,50 €

Martini dry Cocktail

Gin, Noilly prat
7,50 €

Ginfusion "tiefblau signature drink"*

Bist du bereit?
9,00 €

Margarita Classic

Tequila, Triple Sec, frischer Limettensaft, Salz
6,10 €

Frozen Margarita

Erdbeere², Mango², Himbeere²
7,10 €

Daiquiri classic

Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup
6,10 €

Frozen Daiquiri

Erdbeere², Mango², Himbeere²
7,10 €



COCKTAILS

Pina Colada

Rum, Sahne, Kokossirup², Ananassaft

7,10 €

Swimmingpool

Wodka, Rum weiß, Blue Curacao², Kokossirup², Ananassaft, Sahne

7,10 €

Mango Colada

Rum, Sahne, Mangosirup², Mangonektar

7,10 €

Erdbeer Colada

Rum, Sahne, Erdbeersirup², Erdbeernektar

7,10 €

Singapore Sling*

Gordon's Gin, Cherry Heering, Cointreau, Dom Benedictine, Ananassaft, Lime Juice, Grenadine², Angostura Bitter

9,10 €

Alabama Slammer

Gordon's Gin, Southern Comfort², Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft

8,10 €

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Triple Sec, Limetten, Zitronenlimonade

7,10 €

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine²

6,60 €

Lavendel Smash*

Gin Mare, Zitrone, Blue Curaçao, Triple sec, Lavendel Bitter, frischer Lavendel

8,50 €

Planter's Punch

Rum, Grenadine², Zitronensaft, Orangensaft, Muskat

7,10 €

Scorpion

Rum weiß, Rum gold², Grenadine², Zitronensaft, Maracujanektar

8,10 €

Harvey Wallbanger

Wodka, Galliano, Orangensaft

6,60 €



COCKTAILS

Zombie *

Rum weiß, Rum braun, Bacardi 151², Kirschlikör, Grenadine², Zitronensaft, Orangensaft, Maracujanektar
9,10 €

Mai Tai *

Rum weiß, Rum braun, Bacardi 151², Apricot Brandy, Mandelsirup², Limejuice, Ananassaft
9,10 €

White Russian

Wodka, Sahne, Kahlua
6,60 €

Big Lebowski

Wodka, Milch, Kahlua
6,60 €

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör², Cranberrysaft, Zitrone, Grenadine², Ananassaft
7,10 €

Bloody Mary

Wodka, Gewürze, Zitronensaft, Tomatensaft
6,60 €

Des Jägers Marie

Jägermeister, Gewürze, Zitronensaft, Tomatensaft, Sellerie Bitter
6,60 €

Sour / Fizz / Collins

aus Spirituose Ihrer Wahl. Zum Beispiel: Pisco Sour, Colonel Collins (Bourbon), Sandy Collins (Scotch),
Tom Collins (Gin), Joe Collins (Wodka), Ron Collins (Rum)
7,10 €

Alkoholfreie Cocktails

Florida (Ananassaft, Orangensaft, Grenadine ² , Zitronensaft)	5,10 €
Monte Carlo (Ananassaft, Maracujanektar, Pfirsichnektar, Erdbeersirup ²)	5,10 €
Sportsman (Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Grenadine ²)	5,10 €
Virgin Colada (Ananassaft, Sahne, Kokossirup ²)	5,10 €
Moskito (Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale)	5,10 €
Ipanema (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale)	5,10 €
Caipimara (Limette, Maracujanektar, Rohrzucker, Ginger Ale)	5,10 €
Erdbeercup (Erdbeersirup ² , Kokossirup ² , Ananassaft, Sahne)	5,10 €

**Deinen Cocktail nicht gefunden?
Unser Personal hilft Dir gerne weiter.**



SPEISEN

FRÜHSTÜCK

Frühstücksbuffet

Montag bis Samstag 7 - 10 Uhr
8,50 € pro Person



Klassisches Frühstück

2 Brötchen ^{9,19}, Butter ^{10,4}, gekochter und roher Schinken ^{1,2}, 1 gekochtes Ei
6,50 €

Käsefrühstück

2 Brötchen ^{9,19}, Butter ^{10,4}, Frischkäsecreme, ^{10,14} Scheibenkäse ^{5,10,14},
Mangochutney ¹, Feigensenf ¹⁷
6,20 €

Süßes Frühstück

2 Croissants ^{9,19}, Butter ^{10,4}, Marmelade, Joghurt ^{10,14,5}, frisches Obst
6,80 €



Eierspeisen

alle unsere Rühreier/Spiegeleier werden aus 3 Eiern zubereitet
und mit 1 Brötchen ^{9,19} und 1 Stück Butter ^{10,4} serviert.

wahlweise Rühreier oder Omelett

Natur	3,50 €
Tomate und Zwiebel	4,30 €
Hirtenkäse ^{10,14} mit Oliven ²	4,60 €
Bacon ^{1,2,7} und rote Zwiebeln	4,80 €
Schinken ¹ und Tomate ¹	4,80 €
Baked Beans / Bacon	5,80 €

Bauernfrühstück ¹¹

Omelett mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck ^{1,2,7} und Gewürzgurken
6,80 €

Omelett Barbara ¹¹

gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Hirtenkäse ^{10,14}
6,50 €



FRÜHSTÜCK

Extras zum Frühstück

1 Schale Müsli/Cornflakes ^{9,24}	1,40 €
1 Schale frischer Obstsalat	2,70 €
1 kleines Glas Naturjoghurt ^{10,14}	1,00 €
1 kleines Glas Naturjoghurt ^{10,14} mit Früchten	3,00 €
1 kleines Glas Naturjoghurt ^{10,14} mit Müsli ^{9,24}	2,50 €
1 kleines Glas Naturjoghurt ^{10,14} mit Walnüssen und Honig	1,90 €
1 gekochtes Ei	1,00 €
1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2l	3,90 €

GROSSER SONNTAGS-BRUNCH

**JEDEN SONNTAG AB 10:00 UHR FÜR 12,90 € PRO PERSON
INKL. KAFFEE, TEE UND SÄFTE**



VORSPEISEN

Suppen

Chili Con Carne^{1,2,3}

Hackfleischintopf mit Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Chili
4,80 €

Soljanka^{1,2,7,5}

*Wurststreifen mit Paprika und Zwiebeln in einem fruchtig-tomatigen Sud,
fein abgeschmeckt mit Knoblauch und Chili*
4,50 €

Wochensuppe

jede Woche eine andere Suppe. Zu erfragen bei unserem Servicepersonal
3,90 €



Für den kleinen Hunger

Hausgemachte Knoblauch- oder Kräuterbaguettes^{9,19,23,24}

Steinofenbaguette, bestrichen mit Kräuterpesto oder Knoblauchöl
5,20 €

Ofenkartoffel^{10,14}

Gebackene Kartoffel gefüllt mit würzigen Kräuterschmand und Lachs
5,80 €

Würzfleisch¹⁴

vom Schwein, gratiniert mit Käse, dazu Toast
5,80 €

Bruschetta^{1,9,10,14,19}

*feiner Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum auf geröstetem Baguette,
auf Blattsalat, Parmesan und Olivenöl*
5,70 €

Carpaccio vom Rind¹⁴

Feine Scheiben vom Rind mit Rucola, Parmesanchips und Olivenöl
10,90 €

Tatar^{1,6,11,14}

*mit dem Messer fein geschnittenes Rindfleisch mit Apfelkapern, Zwiebeln,
frischem Graubrot, Eigelb und Butter*
11,40 €

Auberginen Cordon Bleu^{13,14}

*gebackene Aubergine paniert und gefüllt mit Räuchertofu
und Bergkäse auf Rucola-Tomaten-Salat*
9,20 €



VORSPEISEN

Piccata Milanese vom Kohlrabi^{2,3,11,14}
*Scheiben vom Kohlrabi paniert mit Parmesan und Ei, gebacken
und am Spieß, mit Rucola und Cherrytomaten*
8,90 €

Käseplatte^{4,10,17}
*verschiedene Arten von Weichkäse, angerichtet mit Feigensenf, Oliven, Obst
und frischgebackenem Baguette, Antipasti Creme*
8,50 €

Knusprige Kartoffelecken^{10,14} mit hausgemachtem Kräuterschmand
4,50 €

Knusprige Süßkartoffeln^{10,14} mit hausgemachtem Kräuterschmand
5,80 €

Knusprige Pommes^{10,11,14} mit Ketchup und Majonaise
4,50 €



Salate

Glückliche Tomaten 7,80 €
gefüllter Mozzarella mit Pesto, Tomatenscheiben und Balsamicoglaze

Zickige Tomaten 7,80 €
*fruchtige Tomatenscheiben mit Ziegenfrischkäse mit Sesamkruste,
Blattsalaten, frischem Pfeffer und Pesto*

Großer gemischter Salat 6,50 €
*verschiedene Blattsalate an Tomaten, Gurken, Zwiebeln
und Paprika mit geschmackvollem Hausdressing¹⁷*
wahlweise mit:

- in Honig mariniertem Hähnchenbrustfilet 9,40 €
- Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust 11,40 €
- Ziegenfrischkäse und Schinken 10,80 €
- gebratene Rinderfiletstreifen 12,80 €

**Zu jedem unserer Salate
reichen wir frisches Brot.**



HAUPTSPEISEN

Nudeln 1985^{1,2,7,9,10,11,14}

Spirelli mit Jagdwurst und fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Gouda
7,60 €

Messe 72 (Steak au four)^{1,2,7,10,11,14,16}

Gebratenes Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch und Käse an gebutterten Erbsen und Pommes Frites
14,80 €

Ente gut, Alles gut.⁴

Gebackene, ausgelöste halbe Ente mit hausgemachten Semmelknödel und Rotkohl
16,10 €

Buddha bei de Fische²¹

Gefülltes Zanderfilet mit Kräuterpesto auf Wakamesalat und Knoblauchcrostinis
14,90 €

Huhn liebt Kokosnuss^{9,10,11,14}

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Grillgemüse in Kokosrahm^{10,14}, Linguine^{9,11} und Chia Samen
9,80 €

Gepierct ist das Schwein^{1,2,7,10,14}

Schweinefilet geschmort am Spieß mit Zwiebeln, Schinkenspeck, Paprika,
dazu Buttermöhrenbündchen und Pesto-Kartoffeln
15,90 €

Entenleber^{10,14}

gebratene sizilianische Entenleber abgelöscht mit Balsamicoglace mit marinierter Rauke und
Kartoffelstampf und karamellisierten Zwiebeln
11,70 €

Wiener Schmäh^{1,3,6}

Tafelspitz vom Kalb in feiner Soße mit frischem Apfel-Meerrettich, Fleur de Sel-Kartoffeln und Buttermöhrenbündchen
16,40 €

Meer und Wiese^{6,10,12,14}

Gegrilltes Rinderfilet auf Schmor-Tomaten-Zwiebelgemüse, gegrillter Riesengarnele,
Wildkräutersalat, dazu feines Kartoffelgratin
24,90 €

Flammkuchen

Caprese^{4,14,20}

mit Sour Creme bestrichen, Tomate, Mozzarella, feinem Kräuterpesto und Balsamicoglace

8,90 €

tiefblau^{14,17,21}

mit Sour Creme und Honig-Senf-Soße bestrichen, gebratene Hähnchenbrust, Birnenspalten, Walnüsse und Bergkäse

9,60 €

Lachs^{10,14,17}

mit Sour Creme bestrichen, Tomate und Mozzarella an frischem Basilikum, Pesto und Balsamicocreme

9,20 €

Vitello Tonnato^{1,2,6,14}

mit Sour Creme-Thunfischsoße bestrichen, Kalbfleischscheiben, Sardellen, Parmesan und Apfelkapern

9,80 €



BURGER & SANDWICHES

Der Berg ruft ^{1,3,6,16}

Rustikales Burger Bun mit Chefsoße bestrichen, dazwischen würzig gegartes Rinderhackfleisch, sauren Kirschen, Walnüssen, Bergkäse, Blattsalat Tomaten und eingelegte Gurken
8,40 €

Supercheese ^{1,3,14,16,36}

Rustikales Burger Bun, dazwischen würzig gegartes Rinderhackfleisch, Blattsalat, Tomaten, eingelegte Gurken, Gouda, Bergkäse und Cheddarsoße
8,90 €

Germanys Next Top Burger ^{1,3,16,36}

Rustikales Burger Bun mit Chefsoße bestrichen, dazwischen ein Schweineschnitzel mit gegrilltem Bacon, Spiegelei auf Tomaten, eingelegte Gurken und frischer Salat
8,60 €

Mamma Mia ^{1,3,14,16,36}

Rustikales Burger Bun mit Mayonnaise bestrichen, gebratene Hähnchenbrust gratiniert mit Röstzwiebeln ,Tomate, Mozzarella mit Chili und frischer Salat
8,40 €

Greekburger ^{1,6,11,23}

Rustikales Burger Bun mit gebackenem Hirtenkäse, getrockneten Tomaten, Oliven, Blattsalat und Kräutersoße
8,90 €

Quinoa Black Pearl ^{16,17}

vegane Quinoa-Erbсен-Bratlinge, Mangochutney, Wildkräutersalat im Black-Pearl-Sesam-Bun
9,40 €

Chef deluxe 14 “tiefblau signature Burger”

Rustikaler Burger Bun, belegt mit gegrillten Tornos vom Rinderfilet, Tomaten-Knoblauch-Suco, krosser Bacon , glücklicher Tomate und frischen Salat
14,80 €

Club Sandwich ^{1,3,11}

gebratene Hähnchenbrust und gegrillter Bacon mit Spiegelei, frischer Blattsalat, Tomaten, Gurken und Sweetchilisoße zwischen 3 Toastscheiben
8,90 €



zu allen Burgern können Sie extra wählen:

hausgemachte Kartoffelecken dazu Sour Creme	2,50 €
Pommes mit Mayo und Ketchup	2,00 €
gebackene Süßkartoffeln mit Sour Creme	3,00 €



DESSERTS

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ^{5,10,14}

dazu cremiges Vanilleeis und Sahnehaube

5,80 €

Hausgemachte sächsische Quarkkeulchen ^{10,14}

knusprig gebraten, aus gekochten, geriebenen Kartoffeln und Quark,
angerichtet mit Zucker, Zimt und Apfelmus

4,60 €

Milchreis ^{10,14}

mit Zucker, Zimt und Apfelmus

4,60 €

Zusatzstoffverzeichnis der Getränkekarte:

- 1 Koffein
- 2 Farbstoff
- 3 Chinin
- 4 Süßungsmittel / Kunststoff
- 5 Taurin

Zusatzstoff- und Allergenverzeichnis dieser Speisekarte:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Antioxidationsmitteln
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 mit Phosphat

- 8 unter Verwendung von Alkohol
- 9 glutenhaltige Getreideerzeugnisse

- 10 Laktose
- 11 Eiererzeugnisse
- 12 Fischerzeugnisse
- 13 Sojaerzeugnisse
- 14 Milcherzeugnisse
- 15 Schalenfrüchte
- 16 Sellerieerzeugnisse
- 17 Senfezeugnisse
- 18 Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)
- 19 Weizenerzeugnisse
- 20 Haselnusserzeugnisse
- 21 Walnusserzeugnisse
- 22 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 23 Roggen und Roggenerzeugnisse
- 24 Gerstenerzeugnisse
- 25 Hafererzeugnisse





WLAN

Einfach mit "Telekom_free" verbinden und im Browser den Online-Button drücken. Ein Passwort wird nicht benötigt.



GUTSCHEINE

Sie suchen noch nach einem passenden Geschenk?
Mit unseren Gutscheinen liegen Sie garantiert richtig!



VERMIETUNG FÜR PRIVAT- & FIRMENVERANSTALTUNGEN

Sie suchen eine exklusive Location für Ihr Event? Egal ob Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern, Junggesellen/innenabschiede – bei uns im Tiefblau sind Sie genau richtig!



CATERING & GIN-BAR

Holen Sie sich das Tiefblau zu Ihrer Firmenveranstaltungen oder privaten Feier und wählen Sie aus unserem hochwertigem und breitem Sortiment an Speisen und Gins.



Karl-Liebknecht-Straße 40, 04107 Leipzig
Telefon 0341 – 4428882

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7.00 – open end
Sa/So 10.00 – open end

Warme Küche:
So-Do bis 23 Uhr
Fr/Sa bis 24 Uhr

www.tiefblau-leipzig.de
www.facebook.com/tbleipzig

