

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich im Lerchennest willkommen.

Unser Restaurant steht für regionale und saisonale Speisen in den Traditionen der sächsischen Küche. Wir bieten Ihnen klassische und auch neu interpretierte Gerichte, die Ihnen unsere Region ein Stück näher bringen.

## Die Leipziger Lerche

Im 18. und 19. Jahrhundert war an die Leipziger Lerche wie wir sie heute kennen, noch nicht zu denken. Zu dieser Zeit galten die Singvögel als Delikatesse, nicht nur in Leipzig. Bis nach Spanien und Moskau wurden die gerupften und gefüllten Lerchen verschickt.

1876 fand dieses grausame Spiel ein schnelles Ende, zum einen durch Sachsens Tierschützer, zum anderen durch ein verheerendes Unwetter, bei dem leider tausende Tiere ihr Leben ließen. Schließlich verbot der sächsische König Albert 1876 offiziell die Lerchenjagd.

Von da an fertigten Leipziger Konditoren unter dem Markenzeichen Leipziger Lerche ein Mürbeteigtörtchen mit Marzipanfüllung und konnten schon bald erste Erfolge erzielen. Seit dem erfreut sich die Leipziger Lerche stetiger Beliebtheit und ist aus der Region nicht mehr wegzudenken. Die überkreuzten Teigstreifen ahmen die Bänder nach, mit denen die gefüllten Vögel seinerzeit zugebunden wurden.



## Vorspeisen

---

<b>Original sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Wiener Würstchen und hausgebackenem Bauernbrot <small>A1,A2,G,I,J,3</small>	6, <sup>90</sup> €
<b>Lerchenschnitte</b> Toastbrot mit Marzipanaufstrich, Schwarzwälder Schinken, überbacken mit Käse <small>2,3,4,F</small>	10, <sup>90</sup> €
<b>Sächsisches Feuerfleisch</b> Kachelfleischstreifen mit buntem Gemüse in pikanter Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu frisches Baguette <small>A1,G</small>	9, <sup>90</sup> €
<b>Würzfleisch</b> feines Kalbs-Champignonragout mit Käse aus der Käserei Lehmann überbacken, dazu gerösteter Toast <small>A1,G,I,J</small>	9, <sup>90</sup> €
<b>Sächsisches Zwiebelfleisch</b> mit Kartoffelpüree <small>2,3,5,F</small>	9, <sup>90</sup> €
<b>Tatar</b> vom Rind mit Ei und Zwiebeln, dazu hausgebackenes Bauernbrot <small>A1,A2,C,I</small>	17, <sup>90</sup> €
<b>Räucherlachs</b> mit Kartoffelrösti, buntem Salat, Wildpreiselbeeren und Sahnemeerrettich <small>A1,A2,I,J,3,4,7</small>	17, <sup>90</sup> €



Unser Würzfleisch

## Salate frisch vom Markt

---

<b>Hausgemachter sächsischer Gurkensalat</b> gehobelte grüne Gurke mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und Schmand <sub>G</sub>	5, <sup>90</sup> €
<b>Blattsalat mit hausgemachtem Balsamico-Kräuter dressing,</b> Tomaten, Gurken und Paprikastreifen vom Leipziger Markt <sub>J</sub>	6, <sup>90</sup> €
• mit Schafskäse und Kräutercroutons <sub>A1,A2,I,J,G,H</sub>	12, <sup>80</sup> €
• mit Thymianhonig gratiniertem Ziegenkäse, Kräutercroutons, Walnüssen und Oliven <sub>A1,A2,G,I,J,H</sub>	16, <sup>80</sup> €
Extra Brotkorb	1, <sup>50</sup> €

## Geflügel

---

<b>Ofenhähnchen</b> mit mediterranem Gemüse, Mozzarella und Parmesan überbacken, Tomaten-Basilikumsauce dazu Kartoffelstampf und Salatbeilage <sub>A1,C,G,I,J</sub>	19, <sup>90</sup> €
<b>Zartes Hähnchenbrustfilet</b> auf einem Bett von Rucola und geschmortem Chicorée mit Limonenrahm und Rosmarinkartoffeln	19, <sup>90</sup> €

## Fisch

---

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach den  
aktuellen saisonalen Angeboten.



## Aus der Pfanne

---

<b>Leipziger Bratwurstduett</b> eine Schwarzbier- und eine Zwiebelroster vom Leipziger Fleischermeister Hähnel, mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <small>C,G,I,J</small>	16, <sup>90</sup> €
<b>Lerchensteak</b> eingelegt in Schwarzbier und Bautzner Senf mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat <small>A1,A2,C,G,J,I</small>	18, <sup>90</sup> €
<b>Kalbsleber</b> mit Balsamico-Portwein-Zwiebelgemüse, gebratenen Apfelscheiben und Kartoffelstampf <small>G,C</small>	19, <sup>90</sup> €
<b>Leipziger Schnitzel</b> Schweineschnitzel mit Buttergemüse der Saison, Kartoffelstampf und Salatbeilage <small>A1,A2,G,J</small>	19, <sup>90</sup> €
<b>Jägerschnitzel</b> Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Salzkartoffeln und Salatbeilage <small>A1,A2,G,C,J</small>	19, <sup>90</sup> €
<b>Wiener Schnitzel</b> Kalbsschnitzel aus der Region, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat mit Speck <small>A1,A2,C,G,I,J</small>	27, <sup>90</sup> €
<b>Knusprige halbe Schweinehaxe</b> mit sächsischen Kartoffelklößen und Sauerkraut	18, <sup>90</sup> €
<b>Rumpsteak 250 g</b> mit Kräuterbutter und Salatbeilage wahlweise: mit Grillgemüse oder Ofenkartoffel <small>H</small>	32, <sup>90</sup> €
<b>Steak „au Four“ mit Buttererbsen und Pommes frites</b> Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken <small>A1,F,I</small>	18, <sup>90</sup> €
Nachbestellung von Ketchup oder Mayonaise	0, <sup>50</sup> €



## Aus dem Schmortopf

---

<b>Mutzbraten</b>	21, <sup>90</sup> €
mit Sauerkraut und frischem Salat vom Markt, dazu Leipziger Bauernbrot <small>A1,A2,G,I,J</small>	
<b>Sächsischer Schwarzbiergulasch</b>	19, <sup>90</sup> €
mit Apfelrotkohl und sächsischen Kartoffelklößen <small>A1,A2,I,J,G</small>	
<b>Rinderroulade</b>	24, <sup>90</sup> €
mit Apfelrotkohl und sächsischen Kartoffelklößen <small>G,I,J,7</small>	
<b>Sauerbraten vom sächsischen Rind</b>	23, <sup>90</sup> €
mit Apfelrotkohl und sächsischen Kartoffelklößen <small>G,I,J,7</small>	

## Vegetarisch

---

<b>Ofenkartoffel</b>	16, <sup>90</sup> €
gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark, frischem Gemüse vom Leipziger Markt und Fetakäse überbacken, dazu eine Salatbeilage <small>G,H</small>	
<b>Leipziger Gemüseschnitzel</b>	16, <sup>90</sup> €
Schnitzel aus Gemüse der Saison mit Kartoffelstampf, Zitronensauce und Salatbeilage <small>A1 (Dinkel),C,F,G,I,J,Verdickungsmittel</small>	
<b>Gemüseplatte vom Leipziger Markt</b>	16, <sup>90</sup> €
mit geschmorten Pilzen an Kräuterrührei, Kartoffelstampf und Zitronensauce <small>C,G,I,J</small>	

## Vegan

---

<b>Burgermenü</b>	18, <sup>90</sup> €
Rösti mit veganem Burgerpatty, frischem Gemüse, Tomaten-Kräutersauce und Salatbeilage <small>A1,G,I,J</small>	

## Extras

---

Für Beilagenänderungen berechnen wir	1, <sup>50</sup> €
--------------------------------------	--------------------

# Sächsisches Tapasmenü

---

## Vorspeise

kleine Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot und Baguette

Trilogie mit sächsischem Würzfleisch, Feuerfleisch und frischem Gurkensalat ODER Suppen Trilogie

## Hauptgang

hausgemachte Roulade, sächsischer Sauerbraten, sächsischer Mutzbraten, Gemüseschnitzel

Beilagen: sächsische Kartoffelklöße, Kartoffelstampf und Kräuterkartoffeln

## Dessert

bunte sächsische Vielfalt aus dem Glas, sächsische Quarkkeulchen, Leipziger Lerche

38,<sup>90</sup> € p.P.

# Süße Versuchung

---

## Original Leipziger Lerche

5,<sup>50</sup> €

den Klassiker gibt es auch als Gaffeelerche und Herrenlerche

## Lerche zum Mitnehmen

3,<sup>90</sup> €

unser Klassiker zum Schlemmen für unterwegs, Zuhause oder auch zum Verschenken

## Leipziger Lerchenteller

11,<sup>90</sup> €

eine original Leipziger Lerche auf Vanille-Frucht-Spiegel, dazu Amarettokirschen, Vanilleeis und Sahne A1,G,C,7,Alkohol

## Hausgemachte sächsische Quarkkeulchen

10,<sup>90</sup> €

mit Apfelmus und Vanilleeis A1,C,G,7

## Omas Rote Grütze

6,<sup>90</sup> €

im Glas mit Vanillesauce C,G

## Marzipan-Parfait

11,<sup>90</sup> €

auf einem Schlehen-Vanillespiegel C,F

# Heißgetränke

---

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	3,20 €
Milchkaffee <sup>G,11</sup>	5,10 €
Cappuccino <sup>G,11</sup>	3,80 €
Latte Macchiato <sup>G,11</sup>	5,10 €
Espresso <sup>11</sup>	3,30 €
Espresso Macchiato <sup>G,11</sup>	3,80 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	5,90 €
Tee verschiedene Sorten	4,10 €
Frische Minze	4,50 €
Heiße Zitrone	4,10 €
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	4,60 €
Baileys Kaffee <sup>G,1,11</sup>	6,90 €
Baileys Latte <sup>G,1,11</sup>	7,50 €

Zu unseren Kaffee- und Teespezialitäten von Darboven empfehlen wir unsere frisch gebackenen Kuchen. Erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach dem täglichen Angebot.



## Hausgemachte Spezialitäten

---

Liebe Gäste,

genießen Sie unsere spritzigen Limonaden und fruchtigen Eistee's

<b>Holunder-Minz Limonade</b>	6, <sup>50</sup> €
<b>Himbeer-Limetten Limonade</b>	6, <sup>50</sup> €
<b>Gurken-Limetten Limonade</b>	6, <sup>50</sup> €
<b>Ingwer-Limetten Limonade</b>	6, <sup>50</sup> €
<b>Waldmeister Limonade</b>	6, <sup>50</sup> €
<b>Erdbeer-Minz Limonade</b>	6, <sup>50</sup> €

<b>Eistee Pfirsich</b>	6, <sup>50</sup> €
erfrischender Tee vom Assamstrauch mit Aromen von weißem Pfirsich	

<b>Eistee Zitrone &amp; Orange</b>	6, <sup>50</sup> €
erfrischender Tee vom Assamstrauch mit Scheiben frischer Zitrone und Orange	

Jetzt auch alkoholfrei genießen



**DÉJÀ-VU**  
fernöstliche Zitrusnoten,  
leichte Ingwerschärfe  
und orientalische Gewürze  
mit Schweppes Tonic

**8,80 €**

## Aperitifs

---

<b>Crodino Spritz</b> - Alkoholfrei Crodino, Soda, Orangenscheibe <sub>L,1</sub>	0,2 l	6, <sup>80</sup> €
<b>Leipziger Gurken Spritz</b> <sub>12</sub> Leipziger Likör <sub>6</sub> , Sodawasser, Prosecco	0,2 l	8, <sup>80</sup> €
<b>Lillet Wild Berry</b> <sub>12</sub> Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren	0,2 l	8, <sup>80</sup> €
<b>Lillet Wassermelone</b> <sub>12</sub> Lillet blanc, Red Bull Watermelon	0,2 l	9, <sup>80</sup> €
<b>Sarti Spritz</b> <sub>12</sub> Sarti, Sodawasser und Prosecco	0,2 l	8, <sup>80</sup> €
<b>Aperol Spritz</b> <sub>L,1</sub> Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	0,2 l	8, <sup>80</sup> €
<b>Hugo</b> <sub>L</sub> Holunder <sub>6</sub> , Prosecco, Soda, Minze	0,2 l	8, <sup>80</sup> €
<b>Erdbeer Spritz</b> <sub>L,1</sub> Erdbeer, Prosecco, Soda	0,2 l	8, <sup>80</sup> €
<b>Leipziger Pfirsich Spritz</b> <sub>L,1</sub> Pfirsichlikör, Prosecco und Soda	0,2 l	8, <sup>80</sup> €
<b>Campari Spritz</b> <sub>L,1</sub> Campari, Prosecco und Soda	0,2 l	8, <sup>80</sup> €
<b>Déjà-Vu</b> Schweppes Tonic <sub>1</sub>	0,2 l	8, <sup>80</sup> €

**Limoncello Spritz**  
Ramazzotti Limoncello, Prosecco, Sodawasser **8,80 €**



# Alkoholfreie Getränke

---

## Wasser

	0,25 l	0,75 l
Bad Liebenwerda Gourmet naturell	2,80 €	7,50 €
Bad Liebenwerda Gourmet medium	2,80 €	7,50 €
Tafelwasser naturell / spritzig	0,50 l	3,90 €

## Softdrinks

Coca-Cola <sup>1,11</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,7,11</sup> , Sprite <sup>2</sup> , Mezzo Mix, Fanta <sup>2,6</sup>	0,33 l	4,10 €
---	--------	--------

## Leipziger Mött`s Limonade aus Zitrone-Gurke-Basilikum

0,33 l	4,90 €
--------	--------

Schweppes Tonic Water <sup>12</sup>	0,20 l	3,50 €
Schweppes Wild Berry <sup>12</sup>	0,20 l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,20 l	3,50 €

## Säfte & Nektare

von Niehoffs

Apfel naturtrüb, Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber, Johannisbeer	0,20 l	2,90 €
--	--------	--------

Alle Säfte auch als Schorle.

## Energy Drinks

	0,25 l	5,30 €
Red Bull <sup>1,11</sup> / Red Bull Sugarfree (Zuckerfrei) Red Bull Red Edition (mit dem Geschmack von Wassermelone)		



# Bier

---

<b>Fassbiere</b>	0,30 l	0,40 l
Kellerbier „Lerchennest“ <sup>A3</sup>	3,90 €	5,30 €
Hasseröder Pils <sup>A3</sup>	3,90 €	5,30 €
Saisonbier <sup>A3</sup>	3,90 €	5,30 €
Radler <sup>A3,2</sup> / Diesel <sup>A3,1,11</sup>	3,90 €	5,30 €
10er Träger Pils <sup>A3</sup>		49,00 €

<b>Flaschenbiere</b>	0,50 l
Leipziger Ritterguts-Gose <sup>A3</sup>	5,90 €
Leipziger Ritterguts-Gose Himbeer <sup>A3,1</sup>	6,40 €
Leipziger Ritterguts-Gose Waldmeister <sup>A3,1</sup>	6,40 €
Gümmel-Gose mit 2 cl Allasch <sup>A3,1</sup>	8,30 €
Girsch-Gose mit 2 cl Kirschlikör <sup>A3,1</sup>	8,30 €
Franziskaner Hefe hell <sup>A1,A3</sup>	5,90 €
Hasseröder Schwarzbier <sup>A1,A3</sup>	5,90 €

<b>Flaschenbiere Alkoholfrei</b>	0,50 l
Spaten <sup>A3</sup>	5,90 €
Franziskaner Hefeweizen <sup>A1,A3</sup>	5,90 €

## Unser sächsischer Bierkalender

---

### Januar bis März - Winterbier

„leicht im Antrunk, zarte Bitterkeit im Abgang“

### April bis Juni - Geheimbier

„so geheim, das selbst der Brauer das Rezept erst in der letzten Minute aus dem Tresor holt“

### Juli bis August - Sommerhopfen

„goldgelbes Vollbier mit leichter Malz- und Hopfennote“

### September - Festbier

„süffig und vollmundig im Geschmack“

### Oktober bis Dezember - Leipziger Helles

„fein würzig, unaufdringlich, süßlich, liegt gut im Mund“



## Offene Weine

---

<b>Weißweine offen</b>	0,2 l	0,5 l
<b>Gutedel QbA - trocken.</b> Weingut Döschwitz - Saale Unstrut lebendig frisch, schlanker Körper, geradlinig	5, <sup>90</sup> €	14, <sup>50</sup> €
<b>Müller Thurgau -trocken.</b> Weingut Döschwitz - Saale Unstrut voller Eleganz, klare Struktur, spitzen Fruchnote	7, <sup>90</sup> €	19, <sup>50</sup> €
<b>Roséweine offen</b>	0,2 l	0,5 l
<b>Portugieser rosé QbA - trocken.</b> Weingut Döschwitz - Saale Unstrut elegante Noten von Blüten und Früchten, ein Hauch von Kräutern	5, <sup>90</sup> €	14, <sup>50</sup> €
<b>Spätburgunder Rosé - halbtrocken.</b> Weingut Döschwitz - Saale Unstrut lebendig frisch, schlanker Körper, geradlinig	7, <sup>80</sup> €	19, <sup>20</sup> €
<b>Rotwein offen</b>	0,2 l	0,5 l
<b>Spätburgunder QbA - trocken.</b> Weingut Döschwitz - Saale Unstrut fester Körper mit Kraft und Rückgrat, elegante Frische, rassig	5, <sup>90</sup> €	14, <sup>50</sup> €
<b>Ganz(s)wein.</b> ein Cuvee aus St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot dunkle Farbe, samtig, Bouquet nach roten Früchten	5, <sup>90</sup> €	14, <sup>50</sup> €



# Flaschenweine

---

## Flaschenwein weiß

**Riesling QbA - trocken** 0,75 l 26,<sup>80</sup> €

Weingut Döschwitz - Saale Unstrut  
in der Nase feine Blüten, am Gaumen fein und zart,  
erfrischend lebendig

**Lerchenwein** 0,75 l 26,<sup>80</sup> €

Weingut Döschwitz – Saale Unstrut  
fester Körper mit viel Kraft, lebendig und erfrischend,  
tolles Fruchtspiel von Pfirsich und reifer Mirabelle

## Flaschenwein rosé

**Spätburgunder Rosé - halbtrocken** 0,75 l 32,<sup>10</sup> €

Weingut Döschwitz - Saale Unstrut  
lebendig frisch, schlanker Körper, geradlinig

**Portugieser rosé QbA - trocken** 0,75 l 26,<sup>80</sup> €

Weingut Döschwitz - Saale Unstrut  
elegante Noten von Blüten und Früchten,  
ein Hauch von Kräutern



## Flaschenweine rot

---

### **Regent QbA -trocken** L

0,75 l

24,<sup>90</sup> €

Weingut Döschwitz – Saale Unstrut

fester Körper mit Rückhalt, dezente Kirschenfrucht,  
fruchtig frisches Finale

### **Ganz(s)wein** L

0,75 l

26,<sup>80</sup> €

ein Cuvee aus St. Laurent, Cabernet Sauvignon und  
Merlot dunkle Farbe, samtig, Bouquet nach roten  
Früchten



## Sekt & Weinschorle

---

<b>Sekt</b>	0,10 l	0,75 l
Live Brune Prosecco Spumante <sub>L</sub>	5, <sup>90</sup> €	39, <sup>00</sup> €
<b>Weinschorle</b>	0,20 l	
Weißweinschorle <sub>L</sub>	5, <sup>50</sup> €	
Roséweinschorle <sub>L</sub>	5, <sup>50</sup> €	
Rotweinschorle <sub>L</sub>	5, <sup>50</sup> €	

## Cocktails

---

<b>Campari Amalfi</b> <sub>I</sub>	8, <sup>80</sup> €
Campari, Schweppes Bitter Lemon, Orangenscheibe	
<b>Tequila Sunrise</b> <sub>1</sub>	8, <sup>80</sup> €
Tequila Reposado, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
<b>Cuba Libre</b> <sub>1,11</sub>	8, <sup>80</sup> €
Havana Club 3 Jahre, Cola, Limette	
<b>Lerchen Lemonade</b> <sub>F,G,1,4</sub>	9, <sup>50</sup> €
Triple Sec, Jack Daniel's, Limette, Sprite	
<b>Isch bin ä Leipzscher</b> <sub>5</sub>	9, <sup>50</sup> €
Likor 43, Three Sixty Vodka, Orangensaft, Bananensaft, Limettensaft, Erdbeermark	

## Gutschein

---

Bereiten Sie Freude mit einem  
Gutschein vom



Verschenken Sie Zeit &  
unvergessliche Momente.

Scannen und mehr  
erfahren



## Longdrinks

---

Three Sixty Vodka Red Bull <sup>1,11</sup>	9, <sup>90</sup> €
Three Sixty Vodka Cola <sup>1,11</sup>	8, <sup>80</sup> €
Three Sixty Vodka Orange	8, <sup>80</sup> €
Three Sixty Vodka Schweppes Wild Berry <sup>12</sup>	8, <sup>80</sup> €
Leipziger Long Horn Gin Schweppes Tonic <sup>12</sup>	9, <sup>90</sup> €
Long Horn Gin mit Leipziger Mött`'s Limonade	12, <sup>50</sup> €
Larios Dry Gin Schweppes Tonic <sup>12</sup>	8, <sup>80</sup> €
Malfy con Arancia Gin Orange mit Schweppes Tonic <sup>12</sup>	9, <sup>90</sup> €
Malfy Rosa Gin Grapefruit mit Schweppes Tonic <sup>12</sup>	9, <sup>90</sup> €
Hendrick´'s Gin mit Schweppes Tonic <sup>12</sup>	12, <sup>90</sup> €
Gin Mare mit Schweppes Tonic <sup>12</sup>	12, <sup>90</sup> €
Campari <sub>1</sub> Orange	8, <sup>80</sup> €
Campari <sub>1</sub> Soda	8, <sup>80</sup> €
Jim Beam Cola <sup>1,11</sup>	8, <sup>80</sup> €
Jim Beam Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	8, <sup>80</sup> €
Jack Daniel´s Cola <sup>1,11</sup>	9, <sup>90</sup> €
Jack Daniel´s Schweppes Wild Berry <sup>1</sup>	9, <sup>90</sup> €
Havana Club 3 Jahre mit Cola <sup>1,11</sup>	8, <sup>80</sup> €
Licor 43 mit Milch <sup>1,11</sup>	8, <sup>80</sup> €
Ron Botucal Coca-Cola <sup>1,11</sup>	14, <sup>50</sup> €



# Leipziger Brände und Liköre

---

## Liköre

Aprikosenlikör vom Süßen See	2 cl	3, <sup>50</sup> €
Leipziger Liköre Gurke oder Rhabarber	4 cl	5, <sup>00</sup> €
Leipziger Allasch Kümmellikör	4 cl	5, <sup>00</sup> €
Leipziger Kräuter Wilhelm Kräuterlikör	4 cl	5, <sup>00</sup> €

## Leipziger Spirituosen Manufaktur

Kakaolikör	4 cl	5, <sup>50</sup> €
Minzlikör	4 cl	5, <sup>50</sup> €
Johannisbeerlikör	4 cl	5, <sup>50</sup> €

## Brände von Fischer & Bunge aus Leipzig

Williams Birne 40 %	2 cl	4, <sup>00</sup> €
Himbeergeist 40 %	2 cl	4, <sup>00</sup> €
Brotschnaps 40 %	2 cl	4, <sup>00</sup> €
Zwetschgenschnaps 40 %	2 cl	4, <sup>00</sup> €

---

## Unser Tipp:

---

### Leipziger Lerchenlikör

Die Aromatik der Leipziger Lerche, von Marzipan und frischem Teig geprägt, war das Vorbild für diesen Likör.

Destillierter Teig, Mandeln, Sauerkirsche und Aprikose liefern eine grandiose flüssige Interpretation der Lerche.

2 cl 4,<sup>50</sup> €



# Spirituosen und Liköre

---

## Spirituosen

Three Sixty Vodka	4 cl	4, <sup>50</sup> €
Tequila Reposado	4 cl	4, <sup>50</sup> €
Molinari Sambuca	4 cl	4, <sup>50</sup> €
Grappa di Chardonnay	2 cl	4, <sup>50</sup> €
Gin Mare	2 cl	5, <sup>00</sup> €

## Kräuter & Liköre

Jägermeister <sub>6</sub>	4 cl	5, <sup>00</sup> €
Ramazotti	4 cl	5, <sup>00</sup> €
Baileys <sub>6</sub>	4 cl	5, <sup>00</sup> €
Nordhäuser Pfefferminzlikör	4 cl	4, <sup>00</sup> €
Nordhäuser Kirschlikör	4 cl	4, <sup>00</sup> €
Becherovka	4 cl	5, <sup>00</sup> €
Leipziger Kräuter Wilhelm	4 cl	5, <sup>00</sup> €
Ramazotti Limoncello	4 cl	5, <sup>00</sup> €
Underberg	2 cl	3, <sup>50</sup> €

## Whiskey

Jim Beam	2 cl	2, <sup>50</sup> €
Jack Daniel's	2 cl	3, <sup>00</sup> €
Laphroaig	2 cl	6, <sup>00</sup> €
Tullamore Dew	2 cl	2, <sup>80</sup> €

## Rum

Havana 3 Jahre	2 cl	2, <sup>50</sup> €
Ron Botucal	2 cl	6, <sup>20</sup> €



## Wir bieten Raum für Ihre Veranstaltung.

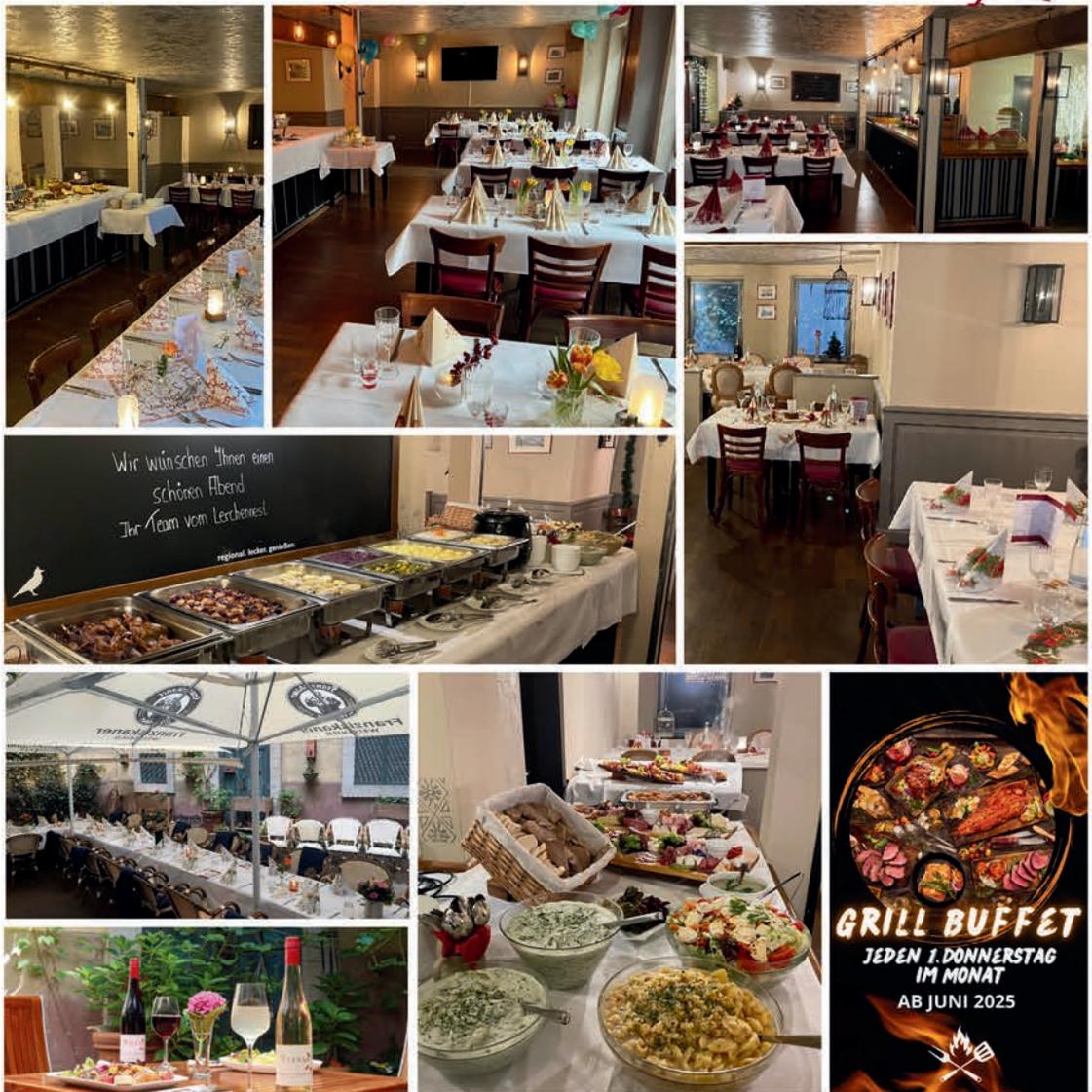
In unserer separierten oberen Etage können Sie Hochzeiten, Firmenevents oder Geburtstage so feiern wie Sie es möchten.

Wir richten Veranstaltung bis zu 50 Personen ganz nach Ihren Vorstellungen aus. Ob ein reichhaltiges Buffet, à la carte Speisen oder ein Menü nach Ihrer Wahl – wir erfüllen Ihre Wünsche.

Für weitere Informationen fragen Sie unsere Mitarbeiter im Restaurant oder kontaktieren uns unter:

Telefon: 0341 / 960 33 06

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



# Zusatzstoffe und Allergene

---

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 enthält Phenylalaninquelle
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 Aroma

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei / Eibestandteile
- D enthält Fisch / Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse
- E1 enthält Walnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch / Milchgegenstände
- H enthält Schalenfrüchte
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid / Sulfite
- M enthält Lupinen
- N enthält Weichtiere

