



## SPEISEN

### Frühstücken im GLORIA

<b>Notre-Dame</b>	2,90 €
Croissant oder Brötchen mit Erdbeerkonfitüre, Honig, Butter und Obst	
<b>Westminster Abbey</b>	3,90 €
2 x Eier im Glas mit Kräutern, Orangen-Ingwerkonfitüre, Brötchen und Butter	
<b>Stephansdom</b>	4,90 €
Rührei mit Kürbiskernöl, Marillenkönfitüre, Brötchen und Butter	
<b>Thomaskirche</b>	5,90 €
Ungarische Salami, Gosenkäse, Hinterschinken, Butter, Brotkorb, gekochtes oder Spiegelei	
<b>Frühlingsomelett</b>	5,70 €
Omlett (2 Eier) mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Auenkräutern, Ziegenfrischkäse, Butter und Brotkorb	
<b>Leipziger Omlett</b>	6,90 €
Gosenkäse, Gartenkräuter, Paprika, Saure Gurke, Butter und Brotkorb	
<b>Geliebtes Tomatenbrot</b>	5,50 €
Geröstetes Bauernbrot mit Hüttenkäse, Tomate, Gartenkräutern, Olivenöl und Meersalz	

<b>Frisch gebackene Panini mit Salat und Belegen nach Wahl</b>	
Alter Gouda und Butte   Hinterschinken und milde Remoulade	2,20 €
Ungarische Salami und Butter   Ziegenfrischkäse mit Birnensenf   Hinterschinken und Edamer	2,50 €



Kleiner Salat	3,90 €
Kleiner Beilagensalat mit Gemüse, Blattwerk & Champagnervinaigrette	
In Salate Gloria	9,80 €
Büffelmozzarella und Krebschwänze auf Fenchel, Gartenpaprika, Salatgurke, Strauchtomaten, Roten & Frühlingszwiebeln, Kerbel – Schmanddressing und geröstetem Bauernbrot	
Ziegenfrischkäse	7,50 €
In Kürbiskernpanade geröstet auf Rauke und Tomaten	
Büffelbrot	6,50 €
Leicht gratinierter Büffelmozzarella auf hellem Röstbrot mit Tomate, Rauke und Basilikum	
Leipziger Kartoffelsuppe (vegetarisch)	5,00 €
Kartoffellrahm mit Bärlauch und Morcheln	
Leipziger Kartoffelsuppe mit Würstchen	6,00 €
Kartoffellrahm mit Bärlauch und Morcheln und Wiener Würstchen	
Wiener Würstchen	4,00 €
mit Meerrettich, Senf, Brot und Butter	
Feines Würzfleisch	5,90 €
Feines gratiniertes Geflügelragout mit Perlwiebeln und Champignons	



<b>Knödelgeröstel</b>	6,50 €
Semmelknödel in Butter geröstet mit Tomaten, Rauke und Parmesan	
<b>Strammer Max</b>	6,50 €
Geröstetes Bauernbrot mit Saftschinken, Saurer Gurke und Spiegelei	
<b>Saftgoulasch</b>	12,50 €
Saftiger Goulasch aus der Rinderwade mit gebutterten Knödeln und kleinem Salat	
<b>Wiener Schnitzel</b>	15,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	

### **Mehlspeisen**

<b>GLORIA Kaiserschmarrn</b>	6,50 €
mit Rosinen, Mandeln, Orangenlikör wahlweise mit Vanilleeis, Zwetschgenröster oder Apfelmus	
<b>Kaiserschmarrn de Luxe</b>	8,00 €
Mit Heidelbeeren und Vanilleeis	
<b>Saftige Pfannenkuchen nach Plan</b>	4,00 €
mit Kirschen und Vanilleeis	
mit Äpfeln und Vanilleeis	
mit Heidelbeeren und Vanilleeis	
<b>Sächsische Quarkkeulchen</b>	6,50 €
Mit Apfelmus, Schokoladensauce und Vanilleeis	



## **Eis**

<b>Café Presto</b> Kugel Vanilleeis überbrüht mit einem doppelten Espresso	3,50 €
<b>Jauchzet</b> Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	3,20 €
<b>Frohlocket</b> 2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Stracchiatella, Schokosoße, Sahnehaube	4,50 €
<b>Knabenchor</b> 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Banane, Schokosoße, Sahne)	4,50 €
<b>Gustav Adolf Pokal</b> 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne	4,90 €
<b>Kantorenbecher</b> 2 Kugeln Walnußeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Karamelsoße, kandierte Nüsse, Sahne	5,00 €
<b>Erdbeerwonne</b> 2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Stracchiatella, Erdbeeren, Erdbeersoße, Sahnehaube	5,00 €
<b>Jubilate Deo</b> 2 x Kugeln Birneneis, 1 x Schokoladeneis, Naturjoghurt, Sahne und heiße Himbeeren	5,50 €



## MENU

Two fried eggs, served with bread and butter	
plain	3,00 €
with herbs / onions / tomatoes / ham	4,50 €
Three scrambled eggs, served with bread and butter	
plain	3,50 €
with ham and cheese	4,90 €
with herbs / onions / tomatoes / ham / mushrooms	5,50 €
Leipzig omelette	7,50 €
prepared with Gose cheese [soft cheese mixed with typical top-fermented Leipzig beer], garden herbs, pepper, gherkins, served with butter and bread	
Large tomato bruschetta	5,50 €
prepared with fresh tomato ragout, olives, basil, lemon juice and parmesan	
Sheep's cheese au gratin	5,50 €
served with rocket and garlic baguette	
Tomato bread	5,80 €
Roasted rye bread topped with cottage cheese, tomatoes, garden herbs, olive oil and sea salt	
Buffalo mozzarella	8,50 €
served with tomatoes, shallots, olive oil, crushed pepper, sea salt and basil, served with roasted bread	
Chicken salad	9,00 €
Roasted chicken breast strips, served with a salad of lettuce, vine-ripened tomatoes, big butter croutons, hard-boiled egg and champagne dressing	



Onion soup served with cheese croutons	4,50 €
Tomato soup Fruity tomato soup with basil and croutons	5,00 €
Penne all'arrabbiata prepared with shallots, garlic, tomato sauce, chilli, oregano, served with parmesan	8,60 €
Pepper and leek rosti topped with your choice of	
Graved salmon with a mustard and dill sauce	9,80 €
Baked tomato and buffalo mozzarella	9,50 €
Chicken breast strips in a creamy mushroom sauce	9,90 €
Strammer Max Toasted rye bread topped with knackwurst, onions, gherkins and fried egg	6,50 €
Homemade pork knuckle in aspic served with root vegetables, fried potatoes and tartar sauce	7,50 €
Ice Cream Tart Crème Brûlée served with caramelised Grand Marniere apricots and caramel sauce	6,80 €
Jauchzet Cinnamon ice cream star, served with hot damsons and whipped cream	5,00 €
Frohloket Two scoops of rum and raisin chocolate ice cream, served with chocolate sauce on warm cinnamon plums	6,00 €



*Cafe Gloria.*

## CAFÉ-KARTE

### ESPRESSO

Espresso	1,80 €
Espresso macchiato (mit geschäumter Milch)	1,80 €
Espresso romano (mit einer kleinen Scheibe Zitrone)	1,80 €
Espresso mit Eis (mit einem Glas Eiswürfeln)	1,80 €
Espresso mischio (mit heißer Schokolade und Schlagrahm)	3,20 €
Espresso Panna (doppelter mit Schlagrahm)	3,20 €

### CAFFÈ

Caffè Crema (Tasse)	1,90 €
Caffè au lait (große Tasse)	3,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte macchiato	2,80 €
Tasse Kaffee (coffeinfrei)	1,90 €
Getreidekaffee	1,80 €
Getreidemilchkaffee (große Tasse)	2,80 €



## **KAFFEE HEISS & SPEZIELL**

Caffè Vanigla Doppelter Espresso mit Vanilleeis	3,50 €
Caffè Mocha Doppelter Espresso, Schokoladencreme, Milchschaum und Schlagrahm	4,00 €
Caffè 43 Doppelter Espresso, heiße Milch, Likör 43, Milchschaum	4,50 €
Caffè Grand Marnier Doppelter Espresso, Grand Marnier, Rohrzucker, Milchschaum	5,00 €
Irish Coffee Doppelter Espresso, Irish Whiskey, Rohrzucker, Schlagrahm	5,00 €
Italian Coffee Doppelter Espresso, Brandy, Amaretto, Rohrzucker, Schlagrahm	5,00 €
Caffè Gloria Doppelter Espresso, Vodka, Haselnusslikör, Preiselbeeren, Rohrzucker, Schlagrahm	5,50 €

## **KAFFEE KALT & SPEZIELL**

Cappuccino freddo eisgekühlt und geschakt	2,50 €
Eiskaffee Vanilleeis, frischer geeister Kaffee, Schlagrahm	4,50 €
Eiskaffee Grand Manier Vanilleeis, frischer geeister Kaffee, Grand Marnier, Schlagrahm	5,00 €
JSB Caffè Frisch geeister Kaffee, Weinbrand, Kirschwasser, Rohrzucker	4,50 €



## **SCHOKOLADE «GLORIA»**

Schokolade Natur / klein	2,80 €
Schokolade Natur / groß	3,90 €
Amarena-Kirsch-Schokolade	3,50 €
Preiselbeerschokolade	3,50 €
Chilischokolade	3,50 €
Ingwerschokolade	3,50 €
Italienische Schokolade (mit Pimonteser Haselnusslikör, Espresso, Schlagrahm)	4,50 €
Russische Schokolade (mit Wodka, Schlagrahm)	4,50 €
Grand Manier Schokolade (mit Grand Manier, Schlagrahm)	4,50 €
Baileys Schokolade (mit Baileys, Schlagrahm)	4,50 €

## **WARME GETRÄNKE**

Tee von frischer Minze	2,20 €
Tee von frischem Salbei	2,20 €
Tee von frischem Ingwer	2,20 €
Heiße Zitrone	2,20 €
Heiße Milch	2,00 €
Heiße Milch & Honig	2,40 €
Heiße Schlehenmilch	3,00 €
Heißer Sanddorn mit Honig	3,80 €
Grog mit Weinbrand	3,90 €



## TEE IM KÄNNCHEN

### 01 Darjeeling Margarets Hope

3,75 €

im Verkauf: 100g / 8,00 € 50g / 5,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 3,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

In Angedenken an seine früh verstorbene Tochter Margaret, gab der Eigentümer Mr. Bagdon in den 30er Jahren der Plantage ihren Namen. Auf dieser Plantage werden fast ausschließlich Pflanzen der chinesischen Gattung Tea Sinensis eingesetzt. Ein spritziger, vollaromatischer Tee aus dem Anfang der second-flush-Periode. Satte bernsteinfarbene Tasse. Das Bouquet aromatisch, würzig, mit etwas Süße.

### 02 Darjeeling Oolong

5,50 €

im Verkauf: 100g / 12,50 € 50g / 8,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 3,0 Minuten | Wassertemperatur: 80-90°C

Das Blattgut für diese ausgesprochene Rarität stammt von chinesischen Büschen und wird in nur sehr kleinen Mengen sorgfältig geerntet und ganz speziell verarbeitet. Der leuchtend bronzefarbene Abguss, das hochblumige Aroma und der vollaromatische Geschmack verleihen diesem Tee einen unverwechselbaren Charakter und machen ihn zu einem wahrhaftigen Genusserebnis für den anspruchsvollen Teekenner.

### 03 Assam Mangalam

4,50 €

im Verkauf: 100g / 9,00 € 50g / 6,00 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 4,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Ein Assamtee allererster Güte! Ermutigt durch außergewöhnlich gute Produktionsergebnisse auf der Teeplantage Manjushree entschieden die Inhaber im Jahre 1973, einen weiteren Teegarten zu gründen: das Mangalam Tea Estate. Liebevoll verarbeiteter großblättriger Tee mit vielen goldenen Tips. Sehr lieblich, malzig und würzig-rund im Geschmack mit dunkel bernsteinfarbener Tasse. Der Höhepunkt jedes Assam-Sortiments.

### 04 Ceylon Ratnapura

4,00 €

im Verkauf: 100g / 9,00 € 50g / 6,00 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 4,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Eine Top-Spezialität und echte Rarität! Aus dem zentralen Hochland, südlich der Stadt Kandy im Dimbula-Distrikt. Der Geschmack ist hocharomatisch, würzig mit einer ganz eigenen Note und erinnert an milde, malzige Assam-Blatt-Tees. Diese Spezialität muß unbedingt degustiert werden!



## 05 English Breakfast 3,00 €

im Verkauf: 100g / 6,50 €    50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 4,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Ausgesuchte Broken-Tees aus Assam und Sumatra bilden die Grundlage für eine ergiebige Qualität, die stark an die beliebte Ostfriesenmischung erinnert. Ebenfalls ein wunderbarer dunkel abgießender Frühstückstee mit viel Kraft und malzartiger Würze, der am besten leicht gesüßt mit einem Schuss Milch oder Sahne verfeinert genossen werden sollte.

## 06 Ostfriesischer Sonntagstee 4,00 €

im Verkauf: 100g / 9,00 €    50g / 6,00 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 4,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Erlesene Assam-Tees mit auffälligem Nadelblatt und vielen goldbraunen Blattspitzen bilden die Grundlage dieser klassischen ostfriesischen Spielart. Von mittelkräftigem, aromatischem Charakter ohne zu bittern, entfaltet die Mischung beim Aufguss durch den Anteil echter Bourbon-Vanille eine verführerisch leckere und süßliche Note.

## 07 Jasmin Phoenix Pearl 6,00 €

im Verkauf: 100g / 17,00 €    50g / 12,00 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 2,0 Minuten | Wassertemperatur: 75-80°C

Eine der schönsten Kostbarkeiten aus der Welt der Tees und den Bergen Südost-Chinas. Seit über 100 Jahren bilden nur die feinsten und jüngsten Blätter bester Grünteequalitäten die Basis dieser Rarität. Das noch feuchte frische Blattgut wird bis zu 6mal mit frischen, fein duftenden Jasminblüten vermengt, gesiebt und per Hand zu kleinen Perlen gerollt.

## 08 White Snow Buds 5,00 €    11,00 €    7,50 €

im Verkauf: 100g / 11,00 €    50g / 7,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 2,0 Minuten | Wassertemperatur: 75-80°C

Hier finden wir ein weiteres Kleinod aus der unermesslichen Schatzkammer chinesischer Spezialitäten. Seit über 100 Jahren wird dieser Tee im Südosten des chinesischen Hochgebirges auf einer Höhe von ca. 1.000 Metern produziert. Nach traditioneller Handpflückung wird dieser Tee nur ganz kurz anfermentiert, so dass die grüne Seele des Tees deutlich erkennbar bleibt. Der Geschmack ist würzig mit einer milden, leicht fruchtigen Note.



09 China Green First Flush 4,00 €

im Verkauf: 100g / 8,50 € 50g / 6,00 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 2,0 Minuten | Wassertemperatur: 75-80°C

Stammt aus der Provinz Guangdong und heißt übersetzt soviel wie grüner Kastanientee. Auf einer Fläche von 200 Hektar werden in der besten Erntezeit im Frühjahr nur die großen schmalen Triebe des bekannten Yunnan-Tees in speziellen Verfahren zu hellgrünen, silbrig schimmernden Blättern verarbeitet. Sehr anmutend wirkt die dunklere, olivgrüne Infusion, die mit dem Geruch nach frisch gemähtem Gras betört. Die kräftige, strohgelbe Tasse bietet eine herbe, bittere Note mit kräftigem Biss. Nicht unbedingt etwas für Einsteiger, dafür ein Genuss für Grüntee-Kenner.

10 China Gren New Spring 4,50 €

im Verkauf: 100g / 10,00 € 50g / 7,00 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 2,0 Minuten | Wassertemperatur: 75-80°C

Eine noch nicht allzu lang auf dem Markt zu findene Teespezialität aus der chinesischen Provinz Zhejiang. Die Jahresproduktion ist winzig klein. Die mint-grün leuchtende Infusion treibt einen kräftigen Duft nach frisch geerntetem Heu in die Nase. Die helle sonnengelbe Tasse gibt einen vollen runden Körper mit angenehm blumiger Note ab. Ein Tee, der seinen Namen alle Ehre macht.

11 Sencha Fukujyu 4,50 €

im Verkauf: 100g / 10,00 € 50g / 7,00 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 2,0 Minuten | Wassertemperatur: 75-80°C

Der Sencha Tee ist mit Abstand der beliebteste Tee in Japan und macht einen Großteil der dortigen Produktion aus. Dieser Tee von gehobener Qualität wird im Frühjahr geerntet und vor dem Rollen leicht gedämpft. Die Infusion schimmert tief olivgrün und gibt eine helle grüne Tasse ab. Im Geschmack ist dieser Sencha deutlich milder als seine Mitstreiter. Durch die angenehm sanfte Note mit leichter Süße empfiehlt sich dieser Tee besonders für zarte Gaumen.

12 Vietnam Lotus Oolong 3,80 €

im Verkauf: 100g / 8,50 € 50g / 6,00 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 2,5 Minuten | Wassertemperatur: 80-90°C

Wer blumige Geschmacksrichtungen mag, wird diesen Tee lieben. Aus dem wunderschönen Vietnam stammt diese edle Spezialität. Die silbrig-schimmernde, messingfarbene Tasse duftet aromatisch und verheißt bereits den eleganten außergewöhnlichen Geschmack. Die hintergründige Grüntee-Note ergänzt sich hervorragend mit der wunderschönen Blume und wirkt kraftvoll und dezent zugleich.



### 13 Orchesterpause 3,50 €

im Verkauf: 100g / 7,50 €    50g / 5,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 4,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Ein Hauch von Lakritz, ein spritziges Vanille-Citrus-Aroma, ein auffallend ansprechendes Aussehen und eine aromatische Yunnan Schwarztee-Basis machen diese Atempause zu einem entspannenden Erlebnis. Zutaten: schwarzer Tee, Krokantstücke, Lemongras, Süßholz, natürliches Aroma, Brombeer- und Erdbeerstücke.

### 14 Sieben Kostbarkeiten 3,50 €

im Verkauf: 100g / 7,50 €    50g / 5,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 2,5 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Eine erlesene Mischung feinster Schwarz- und Grüntees, angereichert mit vollfruchtigen Aromen und leuchtenden Blüten. Märchenhaft... Zutaten: schwarzer Tee, grüner Tee, Aroma, Rosenblüten, Sonnenblumenblüten.

### 15 Earl Grey Excelsior 3,75 €

im Verkauf: 100g / 8,00 €    50g / 5,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 4,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Ein klassisches Aroma auf besondere Weise präsentiert: Ausgesuchte Basis aus feinstem Yunnan- und Ceylon-Tee, veredelt durch eine Nuance lieblicher Keemun-Tees. Ein Klassiker nach der englischen Art mit etwas body und typischem Bergamotte-Geschmack. Zutaten: schwarzer Tee, Aroma.

### 16 Japanische Kirsche 3,50 €

im Verkauf: 100g / 7,50 €    50g / 5,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,5 | Ziehzeit: 2,5 Minuten | Wassertemperatur: 75-80°C

Der Klassiker unter den aromatisierten Grüntees. Ein schöner Sencha, verfeinert mit edlem Wildkirsch-Aroma. Zutaten: grüner Tee, Sauerkirschstücke, Aroma.



## TEE IM POTT

### 17 Birnentee

2,40 €

im Verkauf: 100g / 6,50 € 50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 11 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Diese himmlisch fruchtig-würzige Süßigkeit vereingt zahlreiche Komponenten. Für den ausgewogenen Geschmack wurden verschiedene Birnen-Noten mit einer süßen und aparten Zimt-Nuance anspruchsvoll veredelt. Den elitären Schliff bewirkt in dieser Kreation ein cremiger Schuss weicher Sahne. Zimt ist nicht gleich Weihnachten!! Somit bietet es sich für alle Naschkatzen an, diese Früchteteemischung als ideale Entschädigung für so manches verpasste Dessert vom Sonntagstisch anzunehmen. Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Ananaswürfel, Zimtstücke, Aroma, Sonnenblumenblüten.

### 18 Früchtete

2,40 €

im Verkauf: 100g / 6,50 € 50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 11 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Eine ursprüngliche, natürliche und wohl abgestimmte Mischung ausgesuchter Fruchtstücke, die ganz ohne zusätzliche Aromen, warm und kalt erfrischt. Luftgetrocknete Stücke der süßesten Apfelsorten verleihen hier ihr sanftes und doch fruchtiges Aroma. In Kombination mit fruchtig-weichen, ein wenig herb-sauren Hagebuttenschalen und Hibiskusblüten erhalten wir den charakteristischen und farbintensiven Abguss. Drei Leckereien, die hier wohl aufeinander abgestimmt wurden und somit perfekt im Team spielen.

### 19 Sanddorntee

2,40 €

im Verkauf: 100g / 6,50 € 50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 11 Minuten | Wassertemperatur: 100 °C

Nicht nur in den Küstenregionen Norddeutschlands ist diese außergewöhnliche Beere allgemein bestens bekannt. Diese am Strauch wachsende, saftreiche Beere ist leuchtendorange gefärbt und besitzt einen leicht herb-sauren Geschmack. In Kombination mit unserem Basistee und einem typischen Sanddornaroma entwickelt sich im Aufguss ein hervorragendes Flavour, das Jung und Alt gerne genießen.

### 20 Türkischer Apfeltee

2,40 €

im Verkauf: 100g / 6,50 € 50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 2,0 | Ziehzeit: 11 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Eine unserer geschmackvollen und leichten Mischungen, die ohne säurehaltige Früchte auskommt. Stücke von süßem Apfel und lieblicher Ananas bilden die Grundlage dieses beliebten Aufgussgetränks. Das Vitamin C gibt dem knackig süßen Charakter des Apfel-Aromas eine besondere Frische.



## 21 Kamillenblüten 2,40 €

im Verkauf: 100g / 6,50 €    50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 8,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Die Kamille als getrocknete Blüte bietet sich in jeder Jahreszeit als koffeinfreies und bekömmliches Heiß- oder Kaltgetränk an. Wir bieten hier eine qualitativ sehr hochwertige Kamille an. Der Aufguss gibt seinen typischen Kamillencharakter besonders intensiv frei. Übrigens ist die Kamille ein so genannter Alteinwanderer, der die Kulturgeschichte schon seit der jüngeren Steinzeit begleitet.

## 22 Marokkanische Minze 2,40 €

im Verkauf: 100g / 6,50 €    50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 8,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Kaum ein Produkt ist unter so vielen unterschiedlichen Namen gleichermaßen stark bekannt geworden. Krauseminze ist eine ursprüngliche, echte Bezeichnung. Der Name Spearmint ist wohl auf den eigentümlichen Minzgeschmack ganz ohne Mentholnuancen zurückzuführen. Marokkanische Nana-Minze ist für die namentlich genannten Einwohner Afrikas ein traditionelles Aufgussgetränk, das in jeder Jahreszeit genossen wird. Ob heiß oder gekühlt ist der Sud ein Durstlöcher ohne Fruchtnoten, aber mit köstlichem Spearmint-Geschmack.

## 23 Vierzehn Kräuter 2,40 €

im Verkauf: 100g / 6,50 €    50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 8,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Unser Klassiker, eine wunderbar erlesene Mischung aus verschiedenen Kräutern. Der milde, leicht süßliche Geschmack dieser Komposition wird Ihren Gaumen mit einer markanten Fenchel-Anis-Note verwöhnen. Zutaten: Himbeerblätter, Hagebuttenschalen, Anis, Apfelstücke, Fenchel, Brombeer- und Walderdbeerblätter, Pfefferminze, Sonnenblumenblüten, Spitzwegerich,

## 24 Chai Pur Milchtee 2,70 €

im Verkauf: 100g / 7,50 €    50g / 5,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 3-5 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Chai-Schwarztee ohne künstliche Zusatzstoffe. Lieblich, weich und doch sehr aussagekräftig. Zutaten: schwarzer Tee, Zimtstücke, Anissamen, Ingwerstücke, schwarze Pfefferkörner, Nelken, Zichorienwurzeln, Kardamomsaat, ganzer Kardamom



## 25 Spicy Chai Milchtee

2,70 €

im Verkauf: 100g / 7,50 €    50g / 5,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 3-5 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Klassischer Chai-Tee mit angenehm kräftigen Aroma. Auch für «Anfänger» ist dieser Tee ein köstlicher Aufguss mit vielen Gewürzen. Zutaten: schwarzer Tee, Zimtstücke, Anissamen, Ingwerstücke, schwarze Pfefferkörner, Nelken, Zichorienwurzeln, Aroma

## 24 Rotbusch

2,40 €

im Verkauf: 100g / 6,50 €    50g / 4,50 €

Zubereitung: Teelöffel: 1,0 | Ziehzeit: 9,0 Minuten | Wassertemperatur: 100°C

Ende des 18. Jahrhunderts wurden Ureinwohner Südafrikas beobachtet, wie sie Äste von wild wachsenden Rotbusch-Sträuchern schnitten, in der Sonne trockneten, zerkleinerten und daraus Tee zubereiteten. Anfang 1900 war auch die weiße Bevölkerung von dem fruchtig-süßen Geschmack begeistert, so dass diese Nachricht auch bald Europa erreichen sollte. Heutzutage wächst der Strauch nicht mehr wild, sondern wird gezielt als Wildwuchs kultiviert, da die erforderlichen Mengen keinen wilden Anbau mehr zulassen. Ein guter Rotbuschtee ist an seiner rubinroten Farbe und dem weichen, schwach süßlich-erdigen, aromatischen Geschmack zu erkennen.



## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

### WASSER & LIMONADE

Bad Brambacher Mineralwasser feinperlig	0,25 l / 1,90 €	0,75 l / 4,90 €
Bad Brambacher Mineralwasser naturell	0,25 l / 1,90 €	0,75 l / 4,90 €
Schweppes Bitter Tonic Water		0,20 l / 2,20 €
Schweppes Bitter Lemon		0,20 l / 2,20 €
Schweppes Ginger Ale		0,20 l / 2,20 €
Coca Cola		0,20 l / 2,20 €
Coca Cola light		0,20 l / 2,20 €

### BIOLIMONADEN VON LAMMSBRÄU

Black Cola		0,33 l / 2,90 €
Orange		0,33 l / 2,90 €
Grüne Kräuter		0,33 l / 2,90 €



## **BAUER BIOSÄFTE & NEKTARE**

Klarer Apfelsaft	0,20 l / 2,50 €
Orange-Direktsaft	0,20 l / 2,50 €
Birnendirektsaft	0,20 l / 2,50 €
Pflaumennektar	0,20 l / 2,50 €
Rhabarbernektar	0,20 l / 2,50 €
Sanddornnektar	0,20 l / 2,50 €
Erdbeernektar	0,20 l / 2,50 €
Gemüsedirektsaft	0,20 l / 2,50 €
Tomatensaft	0,20 l / 2,50 €
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l / 3,90 €

## **SCHORLEN**

Apfel   Birne   Rharbarber   Erdbeere	0,20 l / 2,50 €	0,40 l / 4,00 €
---------------------------------------	-----------------	-----------------



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### BIER

Radeberger Pilsener	0,33 l / 2,90 €
Lammsbräu / alkoholfrei	0,33 l / 2,90 €
Gutmann Hefeweizen Hell	0,50 l / 3,50 €
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l / 3,50 €
Eibauer Schwarzbier	0,50 l / 3,50 €

### WEISSWEIN

08er Müller Thurgau Edition Meißen	0,20 l / 6,50 €	0,75 l / 22,00 €
Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe / Sachsen VDP		
leicht und tänzelnd mit frischem Duft nach Zitrusfrüchten und grünem Apfel		
08er «unplugged» Riesling trocken Kabinett	0,20 l / 5,50 €	0,75 l / 18,50 €
Weingut Tesch / Nahe VDP		
sehr geradlinig, lebendig und vollkommen trocken ausgebaut, feine Mineralität, charaktervoll		
08er Anthilia – Bianco	0,20 l / 4,50 €	0,75 l / 15,50 €
Donnafugata / Sizilien		
brillant getöntes hellgelb, herrlich duftiges Bukett, florale Noten, aus den alten Rebsorten Ansonica und Catarratto		
Weißweinschorle		0,20 l / 4,00 €



## ROSÉWEIN

08er Côte Rosé – Côtes de Catalanes 0,20 l / 5,50 € 0,75 l / 18,50 €

Domaine Lafage / Languedoc-Rousillon

lebendig frischer Rosé, 60% Syrah, 30% Grenache noir, 10% Cabernet Sauvignon harmonieren wunderbar ausgeglichen und brachten Ihm die Goldmedaille beim Concours général Agricole de Paris 2009 ein.

## ROTWEIN

07er Spätburgunder Keller´s Keller 0,20 l / 6,50 € 0,75 l / 22,00 €

Weingut Schwarzer Adler Franz Keller / Baden – Kaiserstuhl

geschmeidig, kirschfruchtiger Spätburgunder mit Tönen von Vanille und roten Beeren, sattes Rubinrot

08er Sangiovese 0,20 l / 5,50 € 0,75 l / 18,50 €

Di Majo Norante / Molise

kräftige, würziger Duft mit zarten Aromen Kirschen und frischen Kräutern, warm und weich am Gaumen, zurückhaltenden fruchtig bei dezenter Säure

07er Sédara – Rosso 0,20 l / 4,50 € 0,75 l / 15,50 €

Donnafugata / Sizilien

kräftiger Wein mit deutlich südländischem Charakter, rauchige Frucht und Noten von schwarzen Kirschen

## PROSECCO

Prosecco-Fizzante 0,10 l / 3,50 €

Prosecco-Fizzante / Piccolo 0,20 l / 4,90 €

Fragolino Rosso di Veneto 0,10 l / 4,00 €

Fragolino Rosso di Veneto gespritzt 0,20 l / 4,00 €

verführerischer, lieblich süßer Perlwein mit Erdbeerausügen, erfrischend, intensiv, köstlich, sexy



## CRÉMANT

Crémant de Limoux «Grande Cuvée 1531»	0,75 l / 30,00 €
Sieur d'Arques / Languedoc-Roussillon	
24 Monate Flaschengärung, herrlich flirrend und frisch, ein super Crémant, benannt nach dem Jahr seiner Entdeckung!	

## APERITIFS

Martini Bianco   d'Oro   Extra Dry   Rosso	5 cl 3,50 €
Sherry Gran Barquero Fino	5 cl 3,50 €
Sherry Gran Barquero Oloroso	5 cl 4,00 €
Sherry Gran Barquero Pedro Ximénez / Cream	5 cl 4,50 €

## LONGDRINKS

Campari Soda (Campari, Mineralwasser, Ice)	4,50 €
Campari Tonic (Campari, Schweppes Tonic, Ice)	4,80 €
Campari Orange (Campari, frischer Orangensaft, Ice)	6,00 €
Gin Tonic (Tanqueray Gin, Zitrone, Schweppes Tonic, Ice)	6,00 €
Gin Tonic Saffron (Saffron Gin, Zitrone, Schweppes Tonic, Ice)	8,00 €
43 Milki (Licor 43, Vollmilch, Ice)	4,50 €
JBS (J&B Scotch Blended, Soda, Crush Ice)	5,00 €
Southern Ginger (Southern Comfort, Schweppes Ginger Ale, Ice)	5,50 €
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Soda, Ice)	6,00 €



## BITTER UND KRÄUTER

Fernet Branca	4 cl	3,50 €
Becherovka Karlsbad	4 cl	3,50 €
Averna	4 cl	4,00 €
Chatreuse Gelb	4 cl	4,00 €
Chatreuse Grün	4 cl	4,50 €
Campari	5 cl	4,00 €
Aperol	5 cl	4,00 €

## REGIONAL

Leipziger Allasch	4 cl	3,50 €
Quittenlikör Prinz zur Lippe	4 cl	5,50 €
Boonekamp Wilthen	4 cl	3,50 €
Radeberger Bitter	4 cl	3,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	3,50 €
Wilthener Weinbrand NR.1 XO	4 cl	4,00 €
Himbeergeist Prinz zur Lippe	4 cl	7,50 €
Williamsbirnenbrand Prinz zur Lippe	4 cl	8,00 €



## **KLARE & DUNKLE BRÄNDE**

Wodka Stolichnaya	4 cl	3,50 €
Kirschwasser Schladerer	4 cl	4,00 €
Grappa Brunello Casa del Cervo	4 cl	4,50 €
Gin Tanqueray	4 cl	4,50 €
Gin Saffron	4 cl	6,00 €
Brandy Cardenal Mendoza	4 cl	5,00 €
Cognac Lheraud VSOP 5 Jahre	4 cl	5,00 €
Cognac Lheraud Cuvee 20 Jahre	4 cl	10,00 €

## **WHISKY & WHISKEY**

Whisky J&B Scotch Blended	4 cl	4,00 €
Whisky Macallan - Speyside 12 years Malt	4 cl	9,00 €
Lagavulin Islay 16 years Malt	4 cl	9,00 €
Whiskey John Powers Gold Label Irish	4 cl	4,00 €
Whiskey Bushmills Irish Malt 10 years	4 cl	6,00 €
Whiskey Jack Daniel's Tennessee	4 cl	4,00 €



## LIKÖRE

Amaretto di Saronno	4 cl 3,50 €
Bailey´s Irish Cream	4 cl 3,50 €
Grand Manier	4 cl 3,50 €
Licor 43	4 cl 3,50 €
Southern Comfort	4 cl 3,50 €
Frangelico Haselnusslikör	4 cl 3,50 €
Peter Heering Cherry	4 cl 3,50 €

### CAFÉ GLORIA im Bachmuseum

ENK Leipzig GmbH

Thomaskirchhof 15  
04109 Leipzig

Telefon: 0341 3513836-0 // Fax: 0341 3513836-69  
info@gloria-leipzig.de // www.gloria-leipzig.de

St-Nr.: 231/108/12043

Öffnungszeiten:  
Di. – So.: 10:00 – 20:00 Uhr