

## ALLERGENE / ALLERGENS

---

- A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)  
*Cereals containing gluten (wheat<sup>1</sup>, rye<sup>2</sup>, barley<sup>3</sup>, oats<sup>4</sup>, spelt<sup>5</sup>, kamut<sup>6</sup>, hybridised strains<sup>7</sup>)*
- B** Krebstiere / *Crustaceans*
- C** Eier / *Eggs*
- D** Fisch / *Fish*
- E** Erdnüsse / *Peanuts*
- F** Soja / *Soybeans*
- G** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
*Milk and products thereof (including lactose)*
- H** Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)  
*Nuts (almond<sup>1</sup>, hazelnut<sup>2</sup>, walnut<sup>3</sup>, cashew<sup>4</sup>, pecan nut<sup>5</sup>, brazil nut<sup>6</sup>, pistachio<sup>7</sup>, macadamia nut<sup>8</sup> and Queensland nut<sup>9</sup>)*
- I** Sellerie / *Celery*
- J** Senf / *Mustard*
- K** Sesamsamen / *Sesame seeds*
- L** Schwefeldioxid und Sulfite  
*Sulphur dioxide and sulphites*

## ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

---

- 1** Mit Farbstoff / *contains colorings*
- 2** Mit Konservierungsstoff / *contains preservatives*
- 3** Mit Antioxidationsmittel / *contains antioxidants*
- 4** Geschwefelt / *sulfured*
- 5** Mit Geschmacksverstärker / *contains flavoring*
- 6** Geschwärzt / *blackened*
- 7** Gewachst / *waxed*
- 8** Mit Phosphat / *contains phosphate*
- 9** Mit Süßungsmittel / *contains sweeteners*
- 10** Koffeinhaltig / *contains caffeine*
- 11** Chininhaltig / *contains quinine*
- 12** Enthält eine Phenylalaninquelle  
*Contains a source of phenylalanine*
- 13** E330 Säuerungsmittel / *Acidifier*
- 14** E471 Emulgator / *Emulsifier*

# The Local.

by

SPORTS, BURGERS & BEER

GOOD FOOD · GOOD TIMES

# Champions

LEJ  
DE

## KLEINES ZUM TEILEN SMALL ITEMS TO SHARE

Edamame <sup>F</sup> Meersalz / <i>Sea salt</i>	4,00
10 Chicken Wings <sup>F,K</sup> Gemüsesticks, Buffalo-Sauce (scharf) oder Korean BBQ Sauce (süß) <i>Vegetable sticks, Buffalo sauce (hot) or Korean BBQ sauce (sweet)</i>	12,00
Onion Rings <sup>A,F,G</sup>  Zwiebelringe mit Miso-Mayonnaise <i>Onion rings with Miso mayonnaise</i>	7,00
Chili Fries <sup>A,G</sup> Pommes frites, Chili con Carne, Cheddarkäse <i>French fries, chili con carne, cheddar cheese</i>	9,00
Cauliflower Bites <sup>A,F</sup>  Blumenkohlröschen im Backteig, Minzjoghurt <i>Crispy battered cauliflower florets, mint yogurt</i>	7,00

## SUPPE & SALAT SOUP & SALAD

Gulaschsuppe <sup>A,G</sup> <i>Goulash Soup</i> Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Sour Cream <i>Beef, peppers, potatoes, sour cream</i>	8,00
Caesar Salad <sup>A,D,G</sup>  Römersalat, Croûtons, Parmesan, Signature Dressing - mit gebratener Hähnchenbrust + 5,00 <i>Romaine lettuce, croutons, parmesan, signature dressing</i> - with grilled chicken breast + 5,00	13,00
Burrata <sup>G</sup>  Inka-Tomaten, Basilikum, Balsamico-Glace, extra natives Olivenöl <i>Inca tomatoes, basil, balsamic vinegar glaze, extra virgin olive oil</i>	16,00

## LONGDRINKS

Harvey Wallbanger Vodka, Vanilla de Madagascar, Orange	9,00
Moscow Mule <sup>1,2,9</sup> Vodka, Spicy Ginger, Cucumber, Lime,	9,00
Horse's Neck Bourbon, Bitters, Lemon, Ginger Ale	9,00
Paloma Tequila, Grapefruit, Lemon, Soda, Bitters	9,00

## MOCKTAILS (alcohol-free)

Coconut Virgin <sup>1,2,9</sup>	8,50
Pineapple Juice, Passion Fruit Juice, Coconut Syrup, Cream	
Ipanema <sup>1,2,9</sup>	8,50
Lime, Passion Fruit Juice, Sugar, Ginger Ale	
Summer Sun	8,50
Orange Juice, Passion Fruit Juice, Lemon, Vanilla Syrup	
Virgin Mule	8,50
Ginger Beer, Lime, Cucumber	
Elder-Grape Smash	8,50
Grapefruit Juice, Lime, Elderflower Syrup, Soda	
Espresso Tonic <sup>10,11</sup>	8,50
Indian Tonic, Espresso, Orange Zest	

## SPIRITS

4 cl

### GIN

Beefeater	7,00
Beefeater 24	8,00
Hendrick's	10,00
The Botanist	11,00
Gin Mare	12,00
Monkey 47	14,00

### VODKA

Absolut Vodka	5,00
Grey Goose	11,00

## SPIRITS

4 cl

### COGNAC

Rémy Martin VSOP	8,00
Martell XO <sup>1</sup>	28,00

### WHISKY

Jameson	7,00
Ballentine's finest	7,00
J. Walker Black Label <sup>1</sup>	8,00
J. Walker Red Label	7,00
Chivas Regal 12Y <sup>1</sup>	8,50
Glenfiddich	11,00
Laphroaig 10Y	15,00
Ardbeg 10Y <sup>1</sup>	15,00
The Macallan 12Y	18,00

### BOURBON

Jack Daniels No. 7	7,00
Bulleit Bourbon	8,00
Maker's Mark	8,50
Woodford Reserve	8,50
Bulleit Rye	9,50

### RUM

Bacardi blanco	5,00
Botucal <sup>1</sup>	11,00
Mount Gay XO	12,00
Ron Zacapa 23	13,00

### OTHERS

Leipziger Allasch <sup>R</sup>	5,00
Ramazzotti <sup>1</sup>	5,00
Jägermeister <sup>1</sup>	5,00
Radeberger Bitter <sup>1R</sup>	5,00
Absolut Vodka	5,00
Brotschnaps <sup>R</sup>	6,00
Linie Aquavit <sup>1</sup>	6,50
Scheibel Obstbrand	8,00
( <sup>R</sup> = regional)	

### TEQUILA

Olmecca Silver Tequila	8,50
Olmecca Gold Tequila	8,50
Patron Reposado Tequila	12,00

## ROSÉWEIN / ROSE

Gröhl Rosé <sup>4</sup>	0,2 l	9,00
Weingut Gröhl (Rhein Hessen/Germany)	0,75 l	37,00
Elb-Kilometer 454 <sup>4</sup>	0,2 l	11,00
Weingut Schloss Proschwitz (Sachsen/Germany)	0,75 l	38,00

## ROTWEIN / RED WINE

Art Collection Crianza <sup>4</sup>	0,2 l	10,00
Faustino (Rioja/Spain)	0,75 l	35,00
Blauer Zweigelt <sup>4</sup>	0,2 l	11,00
Weingut Pawis (Saale-Unstrut/Germany)	0,75 l	33,00
Rioja Crianza <sup>4</sup>	0,2 l	15,00
Campillo (Rioja/Spain)	0,75 l	49,00
Pinot Noir <sup>4</sup>	0,2 l	14,00
St. Clair (Marlborough/New Zealand)	0,75 l	42,00
La Vierge Nymphomane <sup>4</sup>		
Cabernet Sauvignon/Malbec (Hemel en Aarde Ridge/South Africa)	0,75 l	52,00

## SCHAUMWEIN / SPARKLING

Rotkäppchen <sup>4</sup>	0,1 l	4,00
	0,75 l	23,00
Valdo Cuvée Boj <sup>4</sup>	0,1 l	7,00
	0,75 l	43,00
Valdo Rosé Paradise <sup>4</sup>	0,1 l	7,00
	0,75 l	43,00
Valdo DOC 10 <sup>4</sup>	0,75 l	60,00
Jacquart Montaudon <sup>4</sup>		
brut	0,75 l	80,00
rosé	0,75 l	90,00

## COCKTAILS

Negroni	12,00
Gin, Campari, Red Vermouth, Angostura	

Aperol Sour	12,00
Aperol, Passion Fruit, Lemon, Egg White, Bitters	
French 75	12,00
Gin, Lemon, Sugar, Valdo Prosecco, Bitters	
Old Fashioned	12,00
Rye, Sugar, Bitters	
Bramble Twist	12,00
Gin, Lime, Egg White, Sugar, Crème de Mûre	
Passion Fruit Sour	12,00
Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Passion Fruit, Grenadine, Bitters	
Teatime	12,00
Green Tea Infused Gin, Lime, Sugar, Pernod, Bitters, opt. Egg White	
Teaki !	12,00
Wildberry Infused Rum, Jägermeister, Lemon, Wine, Syrup, Spicy Ginger, Bitters	
Long Island Iced Tea	15,00
Gin, Tequila, Rum, Vodka, Cointreau, Lemon, Lime, Sugar, Pepsi, Bitters	
Espresso Martini Botucal	12,00
Botucal, Kahlua, Espresso, Kardamom Bitters	
Painkiller	12,00
Dark Rum, Orange, Pineapple, Cream, Coconut Syrup, Nutmeg	
Godfather	12,00
Scotch, Amaretto, Bitters	
<b>APÉRITIFS</b>	
Aperol Spritz <sup>1,9</sup>	9,00
Aperol, Prosecco, Soda	
Lillet Wild Berry <sup>1,9</sup>	9,00
Lillet Blanc, Wild Berry, Berries	
Gin & Tonic	9,00
Gin, Tonic Water, Lemon Zest	

## BURGERS & SANDWICH

zu jedem Burger werden Pommes frites gereicht /  
*French fries are served with every burger*

The Classic Black Angus Bacon Cheese	21,00
Brioche Bun, Black Angus Burger, Cheddarkäse, Bacon, Tomate, Eisbergsalat, rote Zwiebel <i>Brioche bun, Black Angus burger, Cheddar, bacon, tomato, iceberg lettuce, red onion</i>	
Smothered Mushroom	23,00
Brioche Bun, Black Angus Burger, Tomate, Eisbergsalat, gegrillte Pilze, geschmolzener Schweizer Käse <i>Brioche Bun, Black Angus burger, tomato, iceberg lettuce, grilled mushrooms, melted Swiss cheese</i>	
Tex-Mex Chipotle	22,00
Brioche Bun, Black Angus Burger, Tomate, Eisbergsalat, Pepper Jack Käse, geschnittene Avocado, Chipotle-Limetten-Mayo <i>Brioche Bun, Black Angus burger, tomato, iceberg lettuce, Pepper Jack cheese, avocado slices, chipotle lime mayo</i>	
Club Sandwich <sup>A,G</sup>	16,00
Toast, gebratenes Hähnchenbrustfilet, Bacon, Mayonnaise, Tomate, Salat, Pommes frites <i>Toast, grilled chicken breast fillet, bacon, mayonnaise, tomato, lettuce, French fries</i>	
<b>HAUPTSPEISEN / MAINS</b>	
Thai Curry Bowl <sup>F,K</sup> 	17,00
Gemüse, Roter Curry, Thai Basilikum, Tempeh, Koriander, Limette, Jasminreis <i>Vegetables, red curry, Thai basil, tempeh, cilantro, lime, Jasmine rice</i>	
Beef Tagliata <sup>A,G,H</sup>	29,00
Weiderind, Rucola, Pinienkerne, Parmesan, Granatapfelkerne, Kirschtomaten <i>Pasture-raised beef, rocket salad, pine nuts, parmesan, pomegranate seeds, cherry tomatoes</i>	
Tuna Tataki <sup>A,H,K,G</sup>	26,00
Thunfisch, Sesam, Mikrokresse, Radieschen, Salat, Ponzu <i>Tuna, sesame, micro greens, radish, lettuce, ponzu</i>	

Elsässer Flammkuchen <sup>A,G</sup> 15,00  
*Alsatian Tarte Flambée*  
 Schinken, Schmand, Zwiebeln  
*Bacon, sour cream, onions*

Pizza Salami 13,00  
 Tomatensauce, Salami, Käse

Pizza Prosciutto 13,00  
 Tomatensauce, Schinken, Käse

Pizza Diavolo 13,00  
 Tomatensauce, würzige Salami, Pfefferoni, Käse

Pizza Margherita 13,00  
 Tomatensauce, Käse, Basilikum

## NACHTISCH / DESSERTS

Original Crème brûlée <sup>C,G</sup> 9,00  
 Mit Frucht  
 With fruit

Cheesecake <sup>A,C,G</sup> 10,00  
 Waldbeeren, Minze  
*Wild berries, mint*

Trophy Brownie Sundae <sup>A,C,G,H</sup> 11,00  
 Brownie, Vanilleeis, geschlagene Sahne, Schokoladensauce  
*Brownie, vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce*

Bitte wenden Sie sich bei Allergien & Intoleranzen an unsere Mitarbeiter./  
*If you have any concerns about food allergies, please let our  
 restaurant staff know before placing your order.*

## FASSBIER / DRAUGHT BEER

	0,3 l	0,5 l	1,5 l
Ur-Krostitzer Pilsner	4,20	5,80	16,00
Hacker Pschorr	4,20	5,80	16,00
Heineken	4,50	6,50	18,50
Guinness	5,20	7,50	19,50
Paulaner Hefeweizen ( <i>wheat beer</i> )	4,20	5,80	16,00

## FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Paulaner Hefeweizen Dunkel oder Kristall / <i>Dark or Crystal</i>	0,5 l	5,80
Desperados	0,33 l	5,00
Krostitzer Schwarzbier	0,5 l	5,80

## ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC

Heineken 0.0%	0,33 l	4,50
Paulaner Hefeweizen ( <i>wheat beer</i> )	0,5 l	5,80

## MINERALWASSER / MINERAL WATER

Bad Brambacher	0,25 l	3,00
naturell, medium, spritzig <i>still, medium, sparkling</i>	0,75 l	7,00

## SÄFTE / JUICES

Granini Säfte <sup>1</sup>	0,2 l	3,50
	0,4 l	6,00
Saftschorle	0,2 l	3,50
	0,4 l	5,00

## SOFT DRINKS

Pepsi Cola / Zero <sup>1,10</sup> ,	0,2 l	3,50
Schwip Schwap Orange, Seven Up	0,4 l	5,00
Red Bull <sup>10</sup> / Zero <sup>9,10</sup>	0,2 l	4,50
Paulaner Spezi <sup>1,10</sup>	0,5 l	5,00

## SCHWEPPEs 0,2 l

Bitter Lemon <sup>1</sup>	3,50
Ginger Ale <sup>1</sup>	3,50
Russian Wild Berry	3,50
Indian Tonic Water <sup>11</sup>	4,00
Dry Tonic Water <sup>11</sup>	4,00

## KAFFEE & TEE / COFFEE & TEA

Tasse Kaffee / <i>Cup of coffee</i>	3,50
Espresso <i>einfach / single</i> <i>doppelt / double</i>	3,50 5,00
Cappuccino	4,00
Milchkaffee/ <i>café au lait</i>	4,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade / <i>hot chocolate</i>	4,50
Kännchen Tee / <i>Pot of tea</i>	5,00

## WEISSWEIN / WHITE WINE

Kloster Pforta Cuvée <sup>4</sup> Kloster Pforta (Saale-Unstrut/Germany)	0,2 l	8,00
Grauer Burgunder <sup>4</sup>	0,2 l	9,00
Schloss Neuenburg (Saale-Unstrut/Germany)	0,75 l	29,00
Saale-Unstrut Riesling <sup>4</sup>	0,2 l	12,00
Weingut Bernhard Pawis (Saale-Unstrut/Germany)	0,75 l	36,00
Chardonnay IGP <sup>4</sup>	0,2 l	10,00
Baron de Rothschild (Pays d'Oc/France)	0,75 l	30,00
Sauvignon Blanc <sup>4</sup>	0,2 l	13,00
Oyster Bay (Marlborough/New Zealand)	0,75 l	45,00

## WEINSCHORLE

<i>Wine Spritzer</i>	0,2 l	6,50
----------------------	-------	------