

# HERZLICH WILLKOMMEN IM LETTERMAN!

**Öffnungszeiten:**  
So-Do 11 - 0 Uhr  
Fr/Sa 11 - 1 Uhr



**Warme Küche:**  
So-Do bis 22 Uhr  
Fr/Sa bis 23 Uhr

Steaks mit  
mehr als 400g bitte  
spätestens 20 Minuten  
vor Küchenschluss  
bestellen!

# EIERSPEISEN BIS 15 UHR

## Spiegelei, Rührei, Omelett mit je 3 Eiern <sup>(C)</sup>

Natur **6,80 €**

Jedes Ei extra **1,30 €**

### Wahlweise mit ....

Tomate \_\_\_\_\_ **1,70 €**

Zwiebel \_\_\_\_\_ **1,10 €**

Käse <sup>(G)</sup> \_\_\_\_\_ **1,50 €**

Bacon (3 Streifen) \_\_\_\_\_ **2,30 €**

Hirtenkäse <sup>(G)</sup> \_\_\_\_\_ **2,10 €**

Sonstige Extras findest Du bei unseren Toppings.

Bauernfrühstück <sup>(C)</sup> \_\_\_\_\_ **10,90 €**

Bauernfrühstück vegetarisch <sup>(C)</sup> \_\_\_\_\_ **10,50 €**

# SUPPEN

Tomatensuppe (vegetarisch) mit Pesto <sup>(G/H)</sup> \_\_\_\_\_ **6,80 €**

Gazpacho (vegetarische, spanische, kalte Suppe)  
mit Knoblauchbrot <sup>(A)</sup> \_\_\_\_\_ **6,50 €**

Wochensuppe \_\_\_\_\_ **6,10 €**

Zu unseren  
Suppen und Salaten  
reichen wir frisches  
Brot.



# VORSPEISEN

## **Beef Tatar** <sup>(C/M)</sup>

*mit Eigelb, Zwiebel, Gewürzen, Kapern, Senf*  
**klein (90g) 16,10 € | groß (160g) 19,80 €**

## **Burrata** <sup>(G/H)</sup>

*mit Tomatensalat, Pesto und Rauke*  
**11,90 €**

## **Duett Burrata & Beef Tatar (70g)** <sup>(G/H/C/M)</sup>

*mit Tomatensalat, Pesto und Rauke*  
**19,50 €**

## **Carpaccio** <sup>(G)</sup>

*mit Parmesanhobel, Rucola, Olivenöl*  
**18,20 €**

## **Klassisches Bruschetta** <sup>(A/G/H)</sup>

**10,20 €**

## **zweierlei Bruschetta** <sup>(A)</sup>

*mit Grillgemüse und Flanke*  
**11,30 €**

## **Gebackener Halloumi** <sup>(G)</sup>

*mit Spicy-Mango Chutney & Salat*  
**10,70 €**

## **3 Drumsticks** <sup>(C/G/M/F)</sup>

*mit Hot- oder BBQ-Soße, Cole Slaw*  
**9,70 €**

## **Nachos mit Dip** <sup>(G)</sup>

*Kräuterschmand, BBQ, Guacamole, Chili Cheese oder Tomatensugo*  
**6,10 €**

## **mit Käse überbackene Nachos mit 2 Dips** <sup>(G)</sup>

*Kräuterschmand, BBQ, Guacamole, Chili Cheese oder Tomatensugo*  
**7,90 €**

## **Vorspeisenplatte** <sup>(A/C/G)</sup>

*Vorspeisenvariation für 2*  
**19,90 €**



# SALATE & KARTOFFEL

**Großer gemischter Salat** \_\_\_\_\_ **9,90 €**

wahlweise bei allen Salaten:

Essig & Öl, Hausdressing, Joghurtdressing <sup>(G)</sup> oder Tagesdressing

**Gebackene Kartoffel** mit Schmand und gemischtem Salat \_\_\_\_\_ **7,80 €**

## Salate und gebackene Kartoffeln wahlweise mit

· Hähnchenstreifen	_____	<b>+6,10 €</b>
· Rinderfiletstreifen	_____	<b>+9,50 €</b>
· gebratenem Lachs <sup>(D)</sup>	_____	<b>+7,80 €</b>
· geräuchertem Tofu <sup>(F)</sup>	_____	<b>+6,60 €</b>
· Halloumi <sup>(G)</sup>	_____	<b>+5,90 €</b>
· Garnelen <sup>(B)</sup>	_____	<b>+8,40 €</b>

# SOMMER-BOWLES

**Bowles** \_\_\_\_\_ **11,30 €**

mit Tomatensalat, mariniertem Kohl, grüner Spargel, Sprossen,  
Avocadocreame

Basmatireis oder Gemüse Couscous

## wahlweise mit

· Hähnchenstreifen	_____	<b>+6,10 €</b>
· Rinderfiletstreifen	_____	<b>+9,50 €</b>
· gebratenem Lachs <sup>(D)</sup>	_____	<b>+7,80 €</b>
· geräuchertem Tofu <sup>(F)</sup>	_____	<b>+6,60 €</b>
· Halloumi <sup>(G)</sup>	_____	<b>+5,90 €</b>
· Garnelen <sup>(B)</sup>	_____	<b>+8,40 €</b>

Dressing wahlweise Essig & Öl, Hausdressing, Joghurtdressing <sup>(G)</sup>  
oder Tagesdressing



# BEST OF BURGER

## **Halloumi Burger (vegetarisch) <sup>(A/G)</sup>**

*gebackener Halloumi, Spicy-Mango Chutney, Salat, Kräutersauce*

**14,30 €**

## **Chef Deluxe Burger <sup>(A)</sup>**

*kurz gebratene Rinderflanke, Tomatensugo, frische Tomaten, Salat*

**18,50 €**

## **Supercheese <sup>(A/G)</sup>**

*gebratenes Rinderhackfleisch, gebackene Zwiebeln, Salat,  
Tomaten, Gewürzgurke, Gouda, Cheddar*

**13,10 €**

## **Chicken Burger Spezial <sup>(A/M)</sup>**

*Hähnchen Kebab, marinierter Kohl, BBQ, Tomaten, Gurke, Blattsalat*

**15,70 €**

## **Letterman Sandwich <sup>(A/C)</sup>**

*gebratene Hähnchenbrust, 2 Spiegeleier, Salat, Gurken, Tomaten &  
Guaquamole zwischen getoasteten Weißbrotscheiben*

**13,90 €**



# PASTA, FISCH & MORE

## Butter bei de Fische <sup>(D/G)</sup>

*gebratener Lachs mit Kartoffelfenchel-Pfanne*

**18,70 €**

## Alte Kuh <sup>(G)</sup>

*Ochsenbäckchen, Kartoffelstampf, bunte Fingermöhren*

**19,40 €**



## Pasta

*Fettuccine in Olivenöl und Gemüse-Julienne geschwenkt*

**8,90 €**

### Soße on Top

- Tomatensoße \_\_\_\_\_ **+3,00 €**
- Käsesoße <sup>(G)</sup> \_\_\_\_\_ **+3,20 €**
- Pefferrahmsoße <sup>(G/C/A/L/F)</sup> \_\_\_\_\_ **+2,80 €**

### wahlweise mit

- Hähnchenstreifen \_\_\_\_\_ **+6,10 €**
- Rinderfiletstreifen \_\_\_\_\_ **+9,50 €**
- gebratenem Lachs <sup>(D)</sup> \_\_\_\_\_ **+7,80 €**
- geräuchertem Tofu <sup>(F)</sup> \_\_\_\_\_ **+6,60 €**
- Halloumi <sup>(G)</sup> \_\_\_\_\_ **+5,90 €**
- Garnelen <sup>(B)</sup> \_\_\_\_\_ **+8,40 €**



# STEAKS

VOM 600°C LAVASTEINGRILL

.....

	200g	300g	400g
<b>VOM ANGUS RIND</b>			
Rumpsteak	22,70 €	29,90 €	38,50 €
Filetsteak	30,50 €	39,70 €	47,30 €
Flanksteak	21,90 €	28,80 €	37,10 €

.....

## SCHWEIN, RIBS & MORE

Duroc Tomahawk	450g	20,50 €
Spareribs <i>in BBQ-Soße <sup>(M)</sup> dazu frischer Salat</i>	1000g	19,90 €

.....

**Letterman Grillplatte für 2 Personen** 58,90 €  
*450g Duroc Tomahawk // 150g Rumpsteak  
150g Flank Steak // 500g Spareribs*



# DRY AGED BEEF

AUS UNSEREM HAUSEIGENEN REIFESCHRANK

Wir reifen unsere Dry Aged Steaks in unseren Reifeschränken bis zu 40 Tage um einen unvergleichbaren Geschmack zu erzeugen.

## DRY AGED RUMPSTEAK

300g | 37,90 €

## DRY AGED COWBOY STEAK

700g | 59,70 €

## T-BONE STEAK

ca. 750g | 65,30 €

## DRY AGED NEW YORK STRIP STEAK

ca. 1000g | 70,50 €

Zubereitung  
mind. 30 Minuten

## PORTERHOUSE STEAK

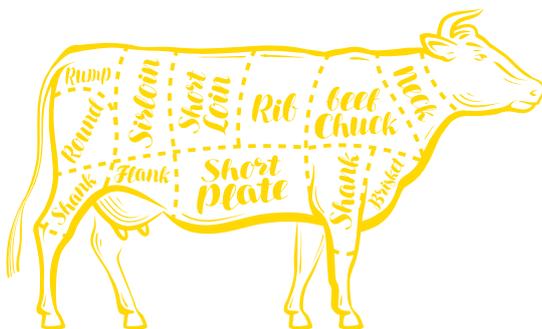
ca. 1000g | 87,50 €

Zubereitung  
mind. 30 Minuten

## TOMAHAWK STEAK

ca. 1000g | 83,70 €

Zubereitung  
mind. 30 Minuten



### WÄHLE DEINE ZUBEREITUNGSART:

RARE (38°C - 40°C)  
MEDIUM RARE (43°C - 45°C)  
MEDIUM (48°C - 50°C)  
WELL DONE (60°C - 65°C)

Zu all unseren Fleisch Gerichten könnt Ihr eure Beilagen und Saucen, sowie Extras frei wählen.

Alle Fleisch Gerichte sind nach Rohgewicht berechnet!  
Es entsteht immer ein Garverlust.



# BEILAGEN

Steakhouse Pommes	3,90 €
Süßkartoffel Pommes mit Schmand <sup>(G)</sup>	4,90 €
Pommes Deluxe <sup>(G)</sup>	6,10 €
Knoblauchbrot <sup>(A)</sup>	3,50 €
Bratkartoffeln ohne Speck	4,30 €
Bratkartoffeln mit Speck	4,90 €
Ofenkartoffel mit Schmand <sup>(G)</sup>	5,30 €
in Butter geschwenkte Drillinge <sup>(G)</sup>	4,90 €
Kartoffelstampf <sup>(G)</sup>	5,20 €
Basmatireis	3,70 €
Gemüse Couscous <sup>(A)</sup>	4,80 €
Brot (3 Scheiben pro Person) <sup>(A)</sup>	1,90 €
Gemischter Beilagensalat	5,30 €
Speckbohnen	4,50 €
Grillgemüse	4,80 €
gebratener Pilz-Mix	4,90 €
2 Maiskolben mit Kräuterbutter <sup>(G)</sup>	5,30 €
grüner Spargel	5,10 €
Fenchel	4,30 €
bunte Fingermöhren <sup>(G)</sup>	4,90 €
Pimientos de Padrón	5,50 €
Coleslaw Salat <sup>(C/F/M/G)</sup>	4,70 €
Gebratener Bacon	2,90 €
Scheibenkäse extra <sup>(G)</sup>	1,50 €
Parmesan extra <sup>(G)</sup>	2,80 €
Reibekäse extra <sup>(G)</sup>	2,40 €
1 Spiegelei <sup>(C)</sup>	1,30 €

## Soßen & Butter

Sauce béarnaise <sup>(C/G/L)</sup>	2,90 €
Pfefferrahmsoße <sup>(G/A/C/L/F)</sup>	2,70 €
Tomatensoße	3,00 €
Trüffelöl	2,20 €
BBQ-Soße <sup>(M)</sup>	2,80 €
Tomatensugo	3,30 €
Guacamole	3,10 €
Chili-Cheese <sup>(G)</sup>	3,20 €
Hot & Spicy	3,50 €
Kräuterbutter <sup>(G)</sup>	2,50 €
Butter <sup>(G)</sup>	1,70 €
Ketchup <sup>(L)</sup> /Mayonnaise <sup>(F/C/M)</sup> /Senf <sup>(M)</sup>	0,80 €
Schmand <sup>(G)</sup>	2,40 €

## Toppings

Hähnchenstreifen	6,10 €
Rinderfiletstreifen	9,50 €
gebratener Lachs <sup>(D)</sup>	7,80 €
geräucherter Tofu <sup>(F)</sup>	6,60 €
Halloumi <sup>(G)</sup>	5,90 €
Garnelen <sup>(B)</sup>	8,40 €



# DESSERT & KÄSE

<b>Käseplatte von Käse Lehmann</b> <sup>(A/G)</sup> mit fünf Sorten & Brot	15,30 €
<b>Schokoladentörtchen</b> <sup>(G)</sup> mit flüssigem Kern und Sahne	7,50 €
<b>Crème brûlée</b> <sup>(G)</sup> mit Sorbet der Woche	8,30 €
<b>1 Kugel Vanilleeis</b> <sup>(G/C/E/H)</sup>	1,80 €
<b>1 Kugel Schokoeis</b> <sup>(G/C/E/H)</sup>	1,80 €
<b>1 Kugel Sorbet der Woche</b>	2,10 €
<b>Portion Sahne</b> <sup>(G)</sup>	0,70 €

Eine detaillierte Allergenliste erhaltet Ihr auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.

Einige Gerichte können auch als Seniorenportion serviert werden. Alle Kindergerichte sind für Erwachsene mit einem Aufschlag von 2,00 €.

## - ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE -

<b>C</b> Eier	<b>E</b> Erdnüsse
<b>D</b> Fisch	<b>A</b> glutenhaltiges Getreide
<b>B</b> Krebstiere	<b>P</b> Lupine
<b>G</b> Milch	<b>H</b> Schalenfrüchte
<b>L</b> Sellerie	<b>M</b> Senf
<b>N</b> Sesamsamen	<b>F</b> Sojabohnen
<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulphite	<b>R</b> Weichtiere



# GETRÄNKE ALKOHOLFREI

<b>Aqua Morelli</b> ( <i>still und prickelnd</i> )	0,25l	<b>3,30 €</b>
	0,75l	<b>7,30 €</b>
<b>Tafelwasser</b>	0,2l	<b>2,80 €</b>
	0,4l	<b>4,10 €</b>
<b>Coca Cola // Coke Zero // Fanta // Sprite</b>	0,2l	<b>3,60 €</b>
	0,4l	<b>4,90 €</b>
<b>Goldberg Tonic</b> , <i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Yuzu, Intense Ginger</i>	0,2l	<b>3,70 €</b>
	0,4l	<b>5,10 €</b>
<b>Thomas Henry Tonic</b> <i>Cherry Blossom, Pink Grapefruit, Botanical</i>	0,2l	<b>3,70 €</b>
<b>Thomas Henry Wild Berry</b>	0,2l	<b>3,80 €</b>
	0,4l	<b>5,10 €</b>
<b>Rote Fassbrause</b>	0,3l	<b>3,10 €</b>
	0,5l	<b>4,40 €</b>
<b>Säfte von Rauch</b> , <i>Apfel naturtrüb, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Mango, Maracuja, Pfirsich, Erdbeere, Rhabarber, Grapefruit, Cranberry, Johannisbeere, Tomate</i>	0,2l	<b>3,50 €</b>
	0,4l	<b>5,20 €</b>
<b>Alle Säfte als Schorle</b>	0,2l	<b>3,20 €</b>
	0,4l	<b>4,70 €</b>
<b>Rauch Eistee Pfirsich und Zitrone</b>	0,33l	<b>4,60 €</b>



## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

<b>Limetten, Zitronen, Orangen und Tafelwasser</b> <i>wahlweise mit Minze // Holunder // Ingwer // Himbeeren // Gurke-Basilikum</i>	0,5l	<b>5,90 €</b>
--	------	---------------



# HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,90 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	4,70 €
Latte Macchiato	4,80 €
Heiße Schokolade	3,30 €
Heiße Milch	2,50 €
Heiße Zitrone	2,80 €
Chai Latte	4,30 €
Tee ( <i>Beutel, verschiedene Sorten</i> )	2,90 €
Irish Coffee	6,30 €
Heißgetränke mit Sirup von Monin // Honig	+0,60 €
Sahne extra	+0,70 €



Frische Minze mit Honig	4,60 €
Frischer Ingwer mit Honig	4,60 €



# BIER

## BIER VOM FASS

Wernesgrüner Pils	0,3l	3,60 €	0,5l	5,20 €
Benediktiner Helles	0,3l	3,80 €	0,5l	5,40 €
Radler / Diesel / Potsdamer	0,3l	3,50 €	0,5l	5,10 €

## FLASCHENBIERE

Benediktiner Hefeweizen ( <i>hell, dunkel oder alkoholfrei</i> )	0,5l	5,30 €
Carlsberg	0,5l	5,50 €
Carlsberg <i>alkoholfrei</i>	0,5l	5,40 €
Bitburger 0,0% <i>alkoholfrei</i>	0,33l	4,70 €
Bulmers Cider ( <i>Apfel</i> )	0,5l	6,40 €
Corona	0,375l	5,70 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	4,60 €

## CRAFTBIERE

Weisse Elster Pils	0,5l	6,40 €
Weisse Elster Pale Ale	0,5l	6,70 €

# SEKT & MEHR

Mumm Dry	0,1l	4,40 €	auf Eis 0,2l	6,60 €	Flasche	28,90 €
Mumm Rosé	0,1l	4,50 €	auf Eis 0,2l	6,80 €	Flasche	29,50 €
Zero Sekt 0,0%	0,1l	4,30 €	auf Eis 0,2l	6,50 €	Flasche	28,70 €
Scavi & Ray	0,1l	5,10 €	auf Eis 0,2l	7,10 €	Flasche	32,90 €
Scavi & Ray Rosé	0,1l	5,30 €	auf Eis 0,2l	7,30 €	Flasche	34,10 €

Aperol Sprizz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>	0,2l	8,80 €
Dejavu <i>gespritzt mit wahlweise Prosecco, Tonic oder Wildberry</i>	0,2l	8,60 €
Canonita <i>gespritzt mit wahlweise Prosecco, Tonic oder Wildberry</i>	0,2l	8,70 €
Hugo <i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette</i>	0,2l	8,40 €
Lillet Wild Berry <i>Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry, Beeren</i>	0,2l	8,90 €
Lillet Vive <i>Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Erdbeere, Minze</i>	0,2l	9,10 €

Veuve Clicquot blanc	Flasche 0,75l	89,00 €
Veuve Clicquot Rosé	Flasche 0,75l	97,00 €
Veuve Clicquot Piccolo	Flasche 0,375l	35,50 €
Ruinart Blanc de Blancs Brut	Flasche 0,75l	115,00 €
Ruinart Rosé Brut	Flasche 0,75l	142,00 €



# SPIRITUOSEN

## Aperitive (4cl)

Martini Bianco	4,70 €
Martini Dry	4,70 €
Martini Rosso	4,70 €
Antica Formula	8,90 €
Campari	5,30 €
Aperol	5,30 €
Dejavu	5,40 €
Canonita	5,50 €

## Wodka (4cl)

Smirnoff	5,40 €
Beluga Noble	8,80 €
Belvedere	7,70 €
Absolut	6,10 €
UKO Vodka	8,10 €

## Rum (4cl)

Bacardi black	5,10 €
Old Pascas 73% vol.	7,30 €
Havana Club 3 Jahre	5,50 €
Havana Club 7 Jahre	7,70 €
Gosling's Black Seal	7,80 €
Botucal Reserva 12 Jahre	8,80 €
Don Papa 8 Jahre	9,30 €
Ron Zacapa 23 Jahre	10,50 €

## Whisky / Whiskey (4cl)

Jim Beam	5,30 €
Jack Daniel's	6,40 €
Maker's Mark	6,90 €
John Jameson	6,60 €
Ballantine's	5,50 €
Chivas Regal 12 Jahre	7,50 €
Bulleit Bourbon	9,90 €
Laphroaig 10 Jahre	8,30 €
Auchentoshan 12 Jahre	9,20 €

## Likör (4cl)

Baileys	4,80 €
Kahlua	4,90 €
Frangelico	4,70 €
Sambuca	4,60 €
Southern Comfort	4,80 €
Amaretto	4,70 €
Andalö	4,50 €
Berliner Luft	5,10 €
Drambuie	4,70 €
Luxardo Maraschino	6,90 €
Passoã (Maracuja)	5,30 €
Kirsch Liquor	4,20 €
Pfefferminz Liquor	4,20 €
Gisela	4,20 €

## Kräuter (4cl)

Averna	5,40 €
Jägermeister	5,50 €
Becherovka	4,90 €
Fernet Branca	5,30 €
Radeberger Kräuterlikör	4,90 €
Ramazzotti	5,50 €

## Obstler (4cl)

Williams Birne <i>(Prinz zur Lippe)</i>	8,90 €
Himbeergeist <i>(Prinz zur Lippe)</i>	9,10 €
Grappa	7,70 €

## Divers (4cl)

Jubiläums Akvavit	5,30 €
Aquavit 52	7,90 €
Tequila gold/ silver	5,70 €
Hennessy V.S.O.P	6,20 €
Hennessy X.O	9,90 €
Carlos 1	9,60 €

Alle Spirituosen sind kombinierbar mit allen alkoholfreien Getränken.



# OFFENE WEINE

## WEISSWEIN

**Grauburgunder QbA** (*Weingut Kirchner Rheinpfalz*)

0,2l 7,80 €

**Cuveé Weißburgunder Chardonnay** (*Grohsartig Rheinhessen*)

0,2l 7,70 €

**Grillo** (*Mandrarossa Sicilia*)

0,2l 8,10 €

**Chardonnay** (*Chateau Ste. Michelle Washington State*)

0,2l 9,20 €

**454 Elb-Kilometer** (*Cuvee weiß*)

0,2l 8,30 €

## ROSÉWEIN

**Pinot Noir Rosé** (*Emil Bauer Pfalz*)

0,2l 8,10 €

**454 Elb-Kilometer** (*Cuvee rosé*)

0,2l 8,60 €

## ROTWEINE

**Merlot** (*Emil Bauer Pfalz*)

0,2l 9,50 €

**Primitivo Salento** (*Donna Marzia Italien*)

0,2l 8,50 €

**Tempranillo** (*Montecillo Crianza Rioja*)

0,2l 8,10 €

**Cabernet Sauvignon** (*Stimson Estate Cellars Washington State*)

0,2l 8,70 €

**454 Elb-Kilometer** (*Cuvee rot*)

0,2l 8,90 €



# FLASCHENWEINE

## WEISSWEIN

**Riesling** (*Van Volxem Saar*)

0,75l 48,00 €

**Chardonnay** (*Friedrich Becker Pfalz*)

0,75l 54,00 €

**Sauvignon Blanc** (*Cloudy Bay*)

0,75l 49,00 €

## ROSÉWEIN

**Rock Angel** (*Cave d'Esclans*)

0,75l 51,00 €

## ROTWEINE

**Malbec Kaiken** (*Kaiken Wines Estate Mendoza Argentinien*)

0,75l 48,50 €

**Cabernet Sauvignon**

(*Baron Philippe de Rothschild Reserva Valle del Maipo Chile*)

0,75l 59,00 €

**The Barossan Shiraz** (*Peter Lehmann Australien*)

0,75l 66,50 €

**Pinot noir** (*Cloudy Bay*)

0,75l 61,00€



# LONGDRINKS DIVERSE

<b>Cuba Libre</b>	8,80 €
<b>Cuba Libre Special mit Havana 7 Jahre</b>	10,10 €
<b>Bacardi Cola / Jim Beam Cola</b>	8,10 €
<b>Campari Orange, Maracuja oder Soda</b>	7,90 €
<b>Campari Red Bull</b>	9,40 €
<b>Moscow Mule</b> <i>Wodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke</i>	9,70 €
<b>Amaretto Mule</b> <i>Amaretto, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke</i>	9,70 €
<b>Schweden Mule</b> <i>Andalö, Thomas Henry Spicy Ginger, frischer Zitronensaft, Gurke,</i>	9,70 €
<b>Skinny Bitch</b> <i>Wodka, Limette, Mineralwasser</i>	8,80 €
<b>Jack Daniel´s Cola</b>	8,80 €
<b>Jägermeister Red Bull</b>	9,50 €



# GIN & TONIC

	4cl	mit Tonic deiner Wahl Goldberg/ Thomas Henry
Humboldt	7,10 €	+3,70 €/ +3,80 €
Hendrick's	9,50 €	+3,70 €/ +3,80 €
Berliner Brandstifter	9,10 €	+3,70 €/ +3,80 €
Bombay Sapphire	7,30 €	+3,70 €/ +3,80 €
Tanqueray	8,10 €	+3,70 €/ +3,80 €
Tanqueray TEN	10,20 €	+3,70 €/ +3,80 €
Tanqueray Rangpur	8,90 €	+3,70 €/ +3,80 €
Tanqueray Flor de Sevilla	8,90 €	+3,70 €/ +3,80 €
The Botanist	9,30 €	+3,70 €/ +3,80 €
The London Nr. 1	10,50 €	+3,70 €/ +3,80 €
Beefeater	7,90 €	+3,70 €/ +3,80 €
Beefeater 24	8,90 €	+3,70 €/ +3,80 €
Monkey 47	11,80 €	+3,70 €/ +3,80 €
Bulldog	9,90 €	+3,70 €/ +3,80 €
Gin Sul	12,40 €	+3,70 €/ +3,80 €
Gin Mare	11,10 €	+3,70 €/ +3,80 €
Gin Mare Capri	13,70 €	+3,70 €/ +3,80 €
Elephant	11,80 €	+3,70 €/ +3,80 €
Armonico	14,20 €	+3,70 €/ +3,80 €
Brockmans Gin	11,70 €	+3,70 €/ +3,80 €
Roku Gin Japanese	10,90 €	+3,70 €/ +3,80 €
Aether Leipziger Gin	8,80 €	+3,70 €/ +3,80 €



**Pimm`s No.1**

**9,50 €**

*Pimm`s, Sprite, Gurke, Orange, Zitrone*



# COCKTAILS

## LETTERMAN SPECIAL

### **Lavendel Smash**

*Humboldt Gin, Zitrone, Blue Curaçao, Triple sec,  
Lavendel Bitter, Lavendelsirup und mit Tonic aufgefüllt*

**11,30 €**

### **Gin Basil Smash**

*Humboldt Gin, frisches Basilikum, Zitrone, Zucker*

**11,50 €**

### **Negroni**

*Humboldt Gin, Campari, Antica Formula*

**10,90 €**

### **Pornstar Martini**

*Wodka, Passoa, Vanille, frische Limette, Scavy Ray*

**11,60 €**

### **Ginfusion**

*Fusion aus Humboldt Gin, frischem Ingwer und Zitronengras,  
Mandelsirup, Apfelsaft und Zitronensaft*

**12,10 €**

### **Traum von Norwegen**

*Aquavit 52, Apfelsaft, Spekulatiussirup, Zucker, Zitrone*

**11,50 €**



# COCKTAILS

<b>Caipirinha</b>	<b>10,10 €</b>
<i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	
<b>Caipiroschka</b>	<b>10,10 €</b>
<i>Wodka, Limette, Rohrzucker</i>	
<b>Caipiol</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Aperol, Limette, Rohrzucker</i>	
<b>Erdbeerinha</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Rum, Limette, Erdbeeren, Erdbeersirup, Rohrzucker</i>	
<b>Mojito</b>	<b>10,70 €</b>
<i>Havana Club Rum 3 Anos, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda</i>	
<b>Bacardi Razz Mojito</b>	<b>11,50 €</b>
<i>Bacardi Razz, Himbeeren, frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda</i>	
<b>Old Fashioned</b>	<b>11,30 €</b>
<i>Bulleit Bourbon, Zucker, Angostura Bitter, Soda</i>	
<b>Gimlet</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Humboldt Gin, frischer Limettensaft</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>9,80 €</b>
<i>Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, frischer Limettensaft</i>	
<b>Martini dry Cocktail</b>	<b>10,10 €</b>
<i>Humboldt Gin, Noilly Prat</i>	
<b>Espresso Martini</b>	<b>10,60 €</b>
<i>Wodka, Kahlúa, Espresso</i>	
<b>Margarita Classic</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Tequila, Triple Sec, frischer Limettensaft, Salz</i>	
<b>Frozen Margarita</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Tequila, Triple Sec, frischer Limettensaft, wahlweise mit Erdbeere, Mango, Himbeere, Brombeere</i>	



# COCKTAILS

<b>Daiquiri classic</b>	<b>10,30 €</b>
<i>Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup</i>	
<b>Frozen Daiquiri</b>	<b>10,70 €</b>
<i>Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, wahlweise Erdbeere, Mango, Himbeere, Brombeere</i>	
<b>Pina Colada</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft</i>	
<b>Colada Fruites</b>	<b>10,30 €</b>
<i>Rum, Saft, Sirup, Sahne, wahlweise Erdbeere, Mango, Himbeere, Brombeere</i>	
<b>Swimmingpool</b>	<b>10,90 €</b>
<i>Wodka, weißer Rum, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne</i>	
<b>Singapore Sling</b>	<b>11,90 €</b>
<i>Humboldt Gin, Cherry Heering, Cointreau, Dom Benedictine, Ananassaft, frischer Limettensaft, Grenadine, Angostura Bitter</i>	
<b>Alabama Slammer</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Humboldt Gin, Southern Comfort, Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft</i>	
<b>Lynchburg Lemonade</b>	<b>10,20 €</b>
<i>Jack Daniel`s, Triple Sec, Limetten, Sprite</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	<b>9,90 €</b>
<i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>	
<b>Planter`s Punch</b>	<b>10,10 €</b>
<i>weißer Rum, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Muskat</i>	
<b>Scorpion</b>	<b>10,50 €</b>
<i>weißer Rum, brauner Rum, Grenadine, Zitronensaft, Maracujasaft</i>	
<b>Zombie</b>	<b>17,50 €</b>
<i>weißer Rum, brauner Rum, Old Pascas, Kirschlikör, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft</i>	



# COCKTAILS

<b>Mai Tai</b>	17,50 €
<i>weißer Rum, brauner Rum, Old Pascas, Apricot Brandy, Mandelsirup, frischer Limettensaft, Ananassaft</i>	
<b>White Russian</b>	9,90 €
<i>Wodka, Sahne, Kahlua</i>	
<b>Big Lebowski</b>	9,70 €
<i>Wodka, Milch, Kahlua</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	10,70 €
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Zitrone, Grenadine, Ananassaft</i>	
<b>Bloody Mary</b>	9,80 €
<i>Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Salz &amp; Pfeffer</i>	
<b>Sour mit Spirituose nach Wahl</b>	9,70 €
<b>Fizz // Collins</b>	9,50 €

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Florida</b>	8,50 €
<i>Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	
<b>Sportsman</b>	8,30 €
<i>Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Grenadine</i>	
<b>Ipanema</b>	8,10 €
<i>Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale</i>	
<b>Moskito</b>	8,20 €
<i>Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale</i>	
<b>Mambo</b>	8,70 €
<i>Orangensaft, Mangosaft, Zitronensaft, Erdbeersirup</i>	

Die Allergenliste erhaltet Ihr auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.





## WLAN

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal  
nach unserem Passwort.



## 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  
LETTERMAN sind Sie genau richtig!

# LETTERMAN CLASSIC BAR & GRILL

Gottschedstraße 4 · 04109 Leipzig  
Telefon 0341 - 960 09 26

[info@letterman-leipzig.de](mailto:info@letterman-leipzig.de)  
[www.letterman-leipzig.de](http://www.letterman-leipzig.de)  
[facebook.com/letterman](https://facebook.com/letterman)