

**CHAMÄLEON**

**SPEISEN & GETRÄNKE**

**Balkone**

### Talisker Skye 10 Jahre

Aroma von Pfeffer mit Meersalz & Rauch. Geschmack anfangs weich, dann Würze von gesalzenem Karamell.

4 cl 8,00 €

### Glenkinchie 12 Jahre

Aroma von kräftigem Malz & Zitrus. Geschmack von reifen Früchten, Malznoten & einer Spur Heidekraut.

4 cl 9,00 €

### Cragganmore 12 Jahre

Gehaltvoll, trocken mit Aromen von Honig & Toffee. Ausgewogen malzig, abgerundet mit leicht rauchigen Noten.

4 cl 9,00 €

### Oban 14 Jahre

Zart torfig-rauchig, sanft nach Früchten. Seearomen mit einer Spur Salz gewinnen im Abgang die Oberhand.

4 cl 12,00 €

### Dalwhinnie 15 Jahre

Ein Hauch Heidekraut & Rauch im Aroma. Geschmack leicht, fruchtig, süß, nach Vanille & Honig. Excellent lang im Abgang.

4 cl 12,00 €

### Lagavulin 16 Jahre


Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod & Seetang sowie reicher, tiefer Süße. Elegantes, von Rauchigkeit erfülltes Finish.

4 cl 12,00 €

## APERITIF

€

### Wir empfehlen...

Prosecco Brombeere <i>Prosecco &amp; Brombeerlikör</i>		0,1l	5,80
Hugo <i>Prosecco, Holundersirup, Minze</i>		0,1l	6,00
Lillet Hugo <i>Lillet, Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette</i>		0,1l	6,50
Lillet Vive Rosé <i>Lillet Rosé, Tonic<sup>2</sup>, Limette</i>		0,1l	6,50
Rosato Tonic <i>Rosato Aperitivo, Tonic<sup>2</sup>, Limette</i>		0,1l	6,50
Rosato Risa <i>Rosato Aperitivo, Ananassaft, Spicy Ginger, Gurkenscheiben</i>		0,1 l	6,50
Strong Symphony <i>Lillet Blanc, Four Roses Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale, Orangenzeste, Salbei</i>		0,1 l	7,50

€

Wir danken unserem Catering-Partner:



### **Tortilla Chips**

mit Parmesan- oder Kräuterrahmdip

5,50

### **Natürliche Gemüse Chips**

aus Pastinaken, Süßkartoffeln und Rote Beete  
vegan, leicht & mit einer Prise Meersalz

6,50

### **Nüsse & Popcorn**

Erdnüsse, knuspriger Mais, Schokoladen-Mandel-Popcorn  
& Lemon-Cashews

5,80

### **Grilled Falafel Sandwich (vegan)**

aus Sonnenblumen-Vollkornbrot mit Hummus, Basilikum,  
knackigem Salat, Gurken, Radieschen, gegrilltem Paprika  
& Sonnenblumenkernen

9,50

### **Pastrami Chorizo Sandwich**

aus Sonnenblum-Vollkornbrot mit Pfeffermayonaise,  
Cheddar, Tomaten & knackigem Salat

10,50

### **Marinierte Oliven**

mit provenzialischen Kräutern und Brotauswahl

3,90

### **Bruschetta (vegan)**

mit marinierten Tomaten, Basilikum & Artischocken

5,90

### **Häppchenvariation für 2 Personen**

Bunte Auswahl von Snacks- mit Kürbis-Curry- Huhn am Spieß,  
Caprese am Spieß mit Basilikum, knusprige Falafel mit Hummus,  
marinierten Oliven, Serrano Melone & Ziegenkäse mit Feigensenf,  
Brotauswahl & Parmesandip

15,50

### **Vanille und Himbeer verkehrt**

Himbeersorbet mit heißer Bourbon-Vanillesauce  
und Browniekrumen

5,50

Änderungen vorbehalten. Alle Preise in € inkl. Mwst.

## QUALITÄTSWEINE

**Weiß** € €

Grüner Veltliner 0,2l 0,75l  
2017 / Weingut Heiderer - Mayer / Kamptal, Österreich  
*erfrischend & spritzig mit guter Säurebalance*

Verdejo Zapadorado 6,80 26,50  
2017 / Bodegas Perez / Rueda, Spanien  
*Typische Verdejo-Aromen von Ananas & Passionsfrucht*

Weissburgunder Junglen 7,00 27,00  
2016 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl.  
*Weich, säurearm, fruchtig & gehaltvoll*

Grauburgunder *Bischofskreuz* 7,20 28,00  
2017 / Weingut Pfaffmann / Pfalz, Dtl.  
*Klar mit dezenter Mineralität, viel Körper und frisch  
Aromen von Birne & Mirabelle*

## QUALITÄTSWEINE

**Weiß** € €

Chardonnay "Les Cépages", trocken 7,20 28,00  
2017 / Weingut Le Domaine de la Croix Belle / Frankreich  
*Duft von Citrusfrüchten und Quitten, gut strukturiert, harmonisch*

Riesling Kabinett, trocken 7,20 28,00  
2017 / Weingut Regnery, Klüsselrath / Mosel, Dtl.  
*In der Nase Pfirsich, Zitrus, tropische Frucht. Am Gaumen  
frische Säure bei feinem Schmelz und Schiefermineralik*

Sauvignon Blanc Junglen 7,50 28,90  
2016 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl.  
*In der Nase leicht grasige Aromen, am Gaumen, typische Mineralität  
mit dichter Frucht nach Stachelbeere*

Cuvée Blanc 7,50 28,90  
2016 / Weingut Annette Closheim/ Nahe, Dtl.  
*Bacchus, Scheurebe, Silvaner, Riesling  
Erfrischend animierende Frucht, vollmundig, belebender Abgang*

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

## QUALITÄTSWEINE

**Rosé** € €

**PINK St. Laurent rosé** 7,00 27,00  
*2017 / Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz, Dtl.*  
*Leichter, fruchtiger Rosé mit Rotwein-Charakter*

### Rot

**Rosso Piceno Superiore DOC** 6,80 26,00  
*2014 / Tenuta de Angelis / Italien*  
*Cuvée aus Montepulciano und Sagiovese*  
*In der Nase Kirsche, Brombeere, Rauch & Waldboden*

**Caiado** 7,00 27,00  
*2016 / Adega Mayor / Alentejo, Portugal*  
*Cuvée von Aragonez, Trincadeira und Alfrocheiro*  
*Fruchtige Aromen der Brombeere, Pflaume & Kräuter, milde Tannine*

**Spätburgunder Junglen** 7,00 27,00  
*2016 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl.*  
*Im kleinen Eichenholzfass gereift, elegant & funkelnd*  
*Ausgeprägte Frucht, langer & feiner Abgang*

**Principe de Viana** 7,00 27,00  
*2014 / Crianza DO Navarra, Spanien*  
*Cuvée von Tempranillo, Merlot & Cabernet Sauvignon*  
*In der Nase Blau- und Johannisbeeren, Röstaromen, Hauch Vanille*  
*Am Gaumen intensive Frucht, animierende Säure, feine Tannine*

## QUALITÄTS-FLASCHENWEINE

**Rot** €

**Merlot Les Grains Noirs** 28,00  
*2015 / Domaine les Yeuses / Languedoc, Frankreich*  
*Lakritze & reife Blaubeeren, ausbalancierte Tannine*

**Cabernet Sauvignon Las Abejas Bio** 29,00  
*2016 / Odfjell Vineyards / Maipo Valley, Chile*  
*Ausgeprägte Fruchtfülle, Aromen von Johannisbeeren*

**Rioja Raiza Crianza** 31,00  
*2015 / Vicente Gandia / Rioja, Spanien*  
*Vollmundiger Tempranillo, gut strukturiert, ausgewogen würzig*  
*nach Früchten und gerösteten Nuancen nach Kakao*

**Bordeaux Rouge Supérieur** 33,00  
*2015 / Chateau La Commanderie de Queyret / Frankreich*  
*Duft mit Noten von Schokolade, Lakritze & reifen Johannisbeeren*  
*kraftvoll mit feinwürzigem Nachhall*

**INK Neusiedlersee Bio** 34,00  
*2016 / Weingut Beck, Burgenland, Österreich*  
*Cuvée aus Zweigelt und St. Laurent aus Pols & Podersdorf*  
*In Barriques gereift, in der Nase frische, ausgeprägte Frucht,*  
*winterliche Gewürze, Zimt & Nelke, saftige Tannine*

*Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

## SCHAUMWEIN

€

### Champagner

LEGRAS & HAAS Tradition brut	0,75l	69,00
<i>Feinperlig, elegant &amp; traditionell</i>		
.. auch allein oder zu zweit - "die halbe Flasche"	0,375l	39,00

### Cremant

Cremant de Bourgogne Rosé Brut		
Maison Veuve Ambal, Burgund	0,75l	36,00
<i>Beste Noir Trauben zeigt sich mit roten Früchten</i>		
<i>von Johannis- &amp; Himbeeren</i>		

### Sekt

Rheingau Riesling brut	0,1l	6,20
<i>Qualitäts- &amp; Hausmarke unseres Weinpartners</i>	0,75l	32,00

### Prosecco

Prosecco Frizzante Cavazza	0,1l	5,50
<i>Typischer Prosecco aus der Glera Traube</i>		
<i>grüner Apfel, Limone &amp; florale Noten</i>		

### CIDER Apfelschaumwein



Ostmost Bio Outcider Wild 5,5 % Alc.	0,33 l	4,90
--------------------------------------	--------	------


## BIERE vom Fass

€

Radeberger Pilsner	0,3l	3,80
	0,4l	4,80

Alster (Radeberger Pilsner & Sprite)	0,3l	3,60
	0,4l	4,60

Krusovice Cerne Schwarzbier <sup>3</sup>	0,3l	3,80
--	------	------

Palor Craft Beer		0,3l	5,20
<i>Pale Ale mit Aromen von Almb Blüten, Minze &amp; Salbei</i>			

Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l	5,50
--------------------------	------	------

### Flaschenbiere

Schöffelhofer Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	0,5l	5,50
---	------	------

Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	5,50
------------------------------	------	------

Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,60
--------------------------	-------	------

Berliner Kindl Weiße (Rot <sup>3</sup> / Grün <sup>3</sup> )	0,33l	3,60
--	-------	------

Schöffelhofer Grapefruit <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,60
---	-------	------

Clausthaler <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,60
--------------------------------	-------	------

Clausthaler Radler <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,60
---------------------------------------	-------	------

Braumeisters Kraftmalz	0,33l	3,60
------------------------	-------	------

## SOFTGETRÄNKE

€

SELTERS Mineralwasser 0,75l 7,20  
0,25l 2,60

Medium  
Naturell

Holunderblüten-Limonade *hausgemacht* 0,3l 4,50

OSTMOST



0,33l 4,50

Apfel-Minz Schorle  
Rhabarber Schorle  
Rote Beete Schorle  
Apfel-Johannisbeer Schorle

COCA COLA Limonaden 0,2l 3,20

Coca-Cola<sup>1,3</sup>

Coke light<sup>1,3,4</sup>

Fanta<sup>3</sup>

Sprite

Mezzo Mix<sup>1,3</sup> (*Fanta & Coca Cola*)

## SOFTGETRÄNKE

€

THOMAS HENRY 0,2l 3,60

Tonic<sup>2</sup>

Holunder Tonic<sup>2</sup>

Ginger Ale<sup>3</sup>

Bitter Lemon<sup>2</sup>

Spicy Ginger<sup>2</sup>

Soda

### Säfte / Nektare

aus dem Hause BAUER 0,2l 3,50

Apfelsaft, naturtrüb

Orangensaft

Ananassaft

Sauerkirschnektar

Bananennektar

Mangonektar

Cranberrynektar

Maracujanektar

Tomatensaft

Pink Grapefruitsaft

Saftschorle nach Wahl 0,2l 3,20

## HEISSGETRÄNKE

€

Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	4,20

*Auch mit Sojamilch oder koffeinfreie Zubereitung möglich.*

Heiße, frisch gepresste Zitrone	3,00
Heißer Ingwer mit frischer Minze	3,20

Kakao <i>mit oder ohne Sahne</i>	3,20
mit Baileys oder Amaretto	5,50

Kakao "Persico"	5,50
mit MAMPE Kirschlikör	

### TEE - "Eilles Tea Diamonds"

Darjeeling Royal 1st Flush	3,50
Pfefferminzblätter	
Kräutergarten	
Rooibos Vanilla	
Kaminfeuer - Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Mandeln & Zimt	
Earl Grey Premium	

Irish Coffee	6,80
--------------	------

*Jameson Whisky, eine Portion Kaffee, Sahnehaube*

## LONGDRINKS

€

### Gin Tonic<sup>2</sup>

Tanqueray, Bombay Sapphire Gin	8,20
--------------------------------	------

Hendrick's Gin Tonic <sup>2</sup>	9,20
<i>mit Gurke</i>	

Gin Holunder Tonic <sup>2</sup>	9,20
<i>Hendrick's, Thomas Henry Elder Tonic, Gurke</i>	

### Fizzes

Gin Fizz	8,50
<i>Tanqueray o. Bombay Sapphire Gin, Läuterzucker, Zitronensaft, Soda</i>	







Holunder Fizz	8,50
<i>Tanqueray o. Bombay Sapphire Gin, Holundersirup, Zitronensaft, Soda</i>	



## LONGDRINKS


	€
Wodka Lemon <i>Smirnoff Red Wodka, Thomas Henry Lemon<sup>2</sup></i>	7,90
Wodka Tonic <i>Smirnoff Red Wodka, Thomas Henry Tonic<sup>2</sup></i>	7,90
Dark & Stormy <i>Old Pascas Rum, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger<sup>2</sup></i>	7,90
Campari Soda / Orange <i>Campari, Thomas Henry Soda o. Orangensaft</i>	7,90
Cuba Libre <i>Havana Club 3 Jahre, Coca Cola<sup>1</sup>, Limette mit Havana Club 7 Jahre</i>	7,90 8,50
Pimm's Cup No. 1 <i>Pimm's No. 1, gepresster Orangensaft, Thomas Henry Ginger Ale<sup>3</sup></i>	7,90
Jameson Ginger Ale <i>Jameson Whisky, Thomas Henry Ginger Ale<sup>3</sup></i>	7,90
Southern Comfort Ginger Ale <i>Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale<sup>3</sup></i>	7,90


## COCKTAILS

	€
<b>Wodka</b>	
Cosmopolitan <i>Smirnoff Red, Cointreau<sup>3</sup>, Cranberrysaft, Orange, Limette</i>	 7,90
Moscow Mule <i>Smirnoff Red, Gurke, Limette, Spicy Ginger</i>	 8,00
Sex on the Beach <i>Smirnoff Red, Pfirsichlikör, Cranberrynektar, Ananassaft</i>	 8,20
White Russian <i>Smirnoff Red, Kahlua<sup>1,3</sup>, Sahne</i>	 7,90
<b>Bourbon Whiskey</b>	
Horses Neck <i>Four Roses Bourbon, Angostura, Thomas Henry Ginger Ale, Orangentwist</i>	 8,00
Old Fashioned <i>Four Roses Bourbon, Angostura, Zucker, Selters, Zitronentwist</i>	 8,00

## COCKTAILS

### Sours

Bourbon Sour  € 8,00  
*Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker*


Wodka Sour  € 8,00  
*Smirnoff Red, Zitronensaft, Läuterzucker*


New York Sour  € 8,00  
*Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Rotwein, Läuterzucker*

Amaretto Sour  € 8,00  
*Disaronno, Zitronensaft, Orangensaft*

### Coladas

Piña Colada  € 8,00  
*Old Pascas Rum, Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft*

Mango Colada  € 8,00  
*Old Pascas Rum, Kokosnusscreme, Sahne, Mangopüree, Ananassaft*


Strawberry Colada  € 8,00  
*Old Pascas Rum, Kokosnusscreme, Sahne, Erdbeerpüree<sup>3</sup>, Ananassaft*


## COCKTAILS

€

### Gin

Bramble  € 8,00  
*Tanqueray Gin, Brombeerlikör, weißer Rohrzucker, Limette, crushed ice*

Gin Gin Mule  € 8,00  
*Tanqueray Gin, Minze, Limettensaft, Läuterzucker, Spicy Ginger<sup>2</sup>*

Hemingway  € 8,00  
*Tanqueray Gin, Zitronensaft, Grenadine, Minze*

Ruby Cooler  € 8,00  
*Tanqueray Gin, Minze, Cranberrysaft, Ginger Ale<sup>3</sup>*

### Tequila

Margarita  € 8,00  
*Tequila, Cointreau<sup>3</sup>, frische Limette*






Tequila Sunrise  € 7,90  
*Tequila, Grenadine<sup>3</sup>, Orangensaft*

### Martini

Martini Dry-Cocktail  € 8,00  
*Smirnoff Red Wodka o. Tanqueray Gin, Noilly Prat, Olive*

## COCKTAILS

### Rum & Carribeans

		€
Caipirinha		8,00
<i>Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker</i>		
<i>auch als Erdbeer oder Mango Caipirinha</i>		8,50
Daiquiri		8,00
<i>Havana Club 3 J., Limettensaft, Läuterzucker</i>		
Mojito		8,00
<i>Havana Club 3 J., Limette, frische Minzeblätter, weißer Rohrzucker, Selters</i>		
Planter's Punch		8,50
<i>Jamaica Rum 40%, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft</i>		
Mai Tai		10,00
<i>Weißer Rum, brauner Rum, Cointreau<sup>3</sup>, Mandelsirup<sup>5</sup>, Limetten- &amp; Ananassaft, Dash 73% Rum</i>		

## COCKTAILS

### Alkoholfrei

		€
Coco Strip		6,00
<i>Maracujasaft, Kokossirup, Thomas Henry Spicy Ginger, frischer Ingwer, Minze</i>		
Ipanema		6,00
<i>Limetten, weißer Rohrzucker, Thomas Henry Ginger Ale<sup>3</sup></i>		
Moskito		6,00
<i>Limetten, weißer Rohrzucker, frische Minzblätter, Thomas Henry Tonic Water<sup>2</sup>, Dash Orangensaft</i>		
Green Driver		6,50
<i>Limettensaft, Zuckersirup, Thomas Henry Soda, Gurkenscheiben &amp; Minze</i>		
Coconut Kiss		6,50
<i>Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft, Dash Grenadine<sup>3</sup></i>		
Mango Kiss		6,50
<i>Kokosnusscreme, Sahne, Mangopüree, Ananassaft</i>		
Strawberry Kiss		6,50
<i>Kokosnusscreme, Sahne, Erdbeerpüree<sup>3</sup>, Ananassaft</i>		

## SPIRITUOSEN

2 cl 4 cl

### Wodka

Absolut Schweden	2,50	4,50
Smirnoff Red U.S.A	2,50	4,50

### Whisk(e)y

Four Roses Bourbon		6,00
Jameson Irish		6,00
J + B Rare Scotch London		6,00

### Gin

Bombay Sapphire London Dry		5,00
Tanqueray London Dry		5,00
Hendrick's		7,00

### Rum

Havana Club Anejo 3 Anos		5,00
Havana Club Anejo 7 Anos		7,00

### Tequila

José Cuervo Especial Silver	2,50	4,50
José Cuervo Especial Reposado	2,50	4,50

## SPIRITUOSEN

2 cl 4 cl

### Grappa / Obstler

3,00 5,50

Grappa *Nonino Vusinar*  
Williams Birnen-Brand *Scheibel*

### Likör

3,00 5,50

Halb & Halb (Kräuterlikör & Bitterorange)  
Persico Kirsche  
Elefantenkümmel  
Sambuca Molinari  
Ramazzotti  
Pimm's No.1  
Baileys<sup>1</sup>  
Amaretto  
Southern Comfort  
Campari



### Brandy

6,00

Cardenal Mendoza Solera G.R.

### Cognac

6,00

Hennessy VS

### Wermut

Martini Bianco / Extra Dry	5 cl	4,70
Noilly Prat	5 cl	4,70
Pernod	4 cl	4,00

Alle Preise in € inkl. MwSt.

### **Angaben über Zusatzstoffe**

- 1 koffeinhaltig
- 2 chininhaltig
- 3 mit Farbstoff
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 mit Konservierungsstoffen
- 6 mit Süßungsmittel

### **Wichtige Hinweise:**

*Im Interesse und zur Sicherheit unserer Künstler sind jegliche Film- und Fotoaufnahmen während der Show nicht gestattet. Bitte schalten Sie während der Vorstellung sämtliche elektronischen Geräte aus. In unseren Produktionen kommen teilweise stroboskopische Lichteffekte zum Einsatz. Diese können bei gefährdeten Personen zu epileptischen Anfällen führen.*