

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

Prosecco & Brombeerlikör



0,1l

5,80

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Minze



0,1l

6,00

Belsazar Hugo

Belsazar White, Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette



0,1l

6,50

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Rosé, Tonic², Limette



0,1l

6,50

Red Sin

Mampe's Persico, Tonic², Minze, Angostura Bitter



0,1l

7,50

Strong Symphony

Belsazar White, Four Roses Bourbon, Thomas Henry Ginger Ale, Orangenzeste, Salbei



0,1 l

7,50

Tortilla Chips

mit Parmesan- oder Kräuterrahmdip

5,50

Natürliche Gemüse Chips (vegan)

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

Ratatouille Sandwich (vegan)

Kartoffelbrot, gegrillte Aubergine, bunte Paprika und Zucchini,
mit Tomaten- Vanille- Chutney, geräuchertem Tofu

& knackigem Salat

9,50

Pastrami Chorizo Sandwich

Kartoffelbrot, Pastrami, Chorizo, Pfeffermayonaise, Cheddar,
Tomaten & knackigem Salat

10,50

Marinierte Oliven & milde Peperoni

mit provenzialischen Kräutern und Brotauswahl

3,90

Tomaten Avocado Häppchen (vegan)

knuspriges Ciabatta mit Tomaten-Avocadosalat & Chillifäden

5,90

Häppchenvariation

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

14,50

Chamäleon Geburtstagskuchen

warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

7,50

Käse, Trauben & Feigen

Auswahl von Rohmilchkäsen, Feigensenf & Brotauswahl

9,50

Änderungen vorbehalten.

QUALITÄTSWEINE

Weiß € €

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

Verdejo Zapadorado 7,00 27,00
2017 / Bodegas Perez / Rueda, Spanien
Typische Verdejo-Aromen von Ananas & Passionsfrucht

Weissburgunder Junglen 7,20 28,00
2017 / 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 7,20 28,00
2018 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl.
*In der Nase leicht grasige Aromen, am Gaumen, typische Mineralität
mit dichter Frucht nach Stachelbeere*

Cuvée Angosto blanco 7,20 28,00
2017 / Bodegas Viveros Cambra / Valencia, Spanien
Sauvignon Blanc, Moscatel, Chardonnay, Riesling
*gutes Säurespiel, sehr frische Aromatik nach Zitronenmelisse
und Minze, Duft nach Grapefruit, Ananas und Limette*

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

QUALITÄTSWEINE

	0,2l	0,75l
Rosé	€	€
PINK St. Laurent rosé	7,00	27,00
<i>2018 / Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz, Dtl. Leichter, fruchtiger Rosé mit Rotwein-Charakter</i>		
Rot		
Rosso Piceno Superiore DOC	6,80	26,00
<i>2015 / Tenuta de Angelis / Italien Cuvée aus Montepulciano und Sagiovese In der Nase Kirsche, Brombeere, Rauch & Waldboden</i>		
Caiado	7,00	27,00
<i>2016 / Adega Mayor / Alentejo, Portugal Cuvée von Aragonez, Trincadeira und Alfrocheiro Fruchtige Aromen der Brombeere, Pflaume & Kräuter, milde Tannine</i>		
Spätburgunder Junglen	7,00	27,00
<i>2016 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl. Im kleinen Eichenholzfass gereift, elegant & funkelnd Ausgeprägte Frucht, langer & feiner Abgang</i>		
Principe de Viana	7,00	27,00
<i>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</i>		

Rot

	0,2 l	0,75l
		€
Merlot Friuli Isonzo	7,00	27,00
<i>2017 / Tenuta Casate / Friaul, Italien Beeriges Aroma, gute Säurebalance, pfeffrig-rassiger Geschmack, weicher und harmonischer Abgang</i>		
Cabernet Sauvignon Las Abejas Bio	8,00	28,50
<i>2017 / Odfjell Vineyards / Maipo Valley, Chile Ausgeprägte Fruchtfülle, Aromen von Johannisbeeren</i>		

QUALITÄTS-FLASCHENWEINE

		0,75l
Rioja Raiza Crianza		31,00
<i>2016 / Vicente Gandia / Rioja, Spanien Vollmundiger Tempranillo, gut strukturiert, ausgewogen würzig nach Früchten und gerösteten Nuancen nach Kakao</i>		
Bordeaux Rouge Supérieur		33,00
<i>2015 / Chateau La Commanderie de Queyret / Frankreich Duft mit Noten von Schokolade, Lakritze & reifen Johannisbeeren kraftvoll mit feinwürzigem Nachhall</i>		
INK Neusiedlersee Bio		34,00
<i>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</i>		

SCHAUMWEIN

€

Champagner

LEGRAS & HAAS Tradition brut	0,75l	69,00
<i>Feinperlig, elegant & 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	37,00
<i>Beste Noir Trauben zeigt sich mit roten Früchten</i>		
<i>von Johannis- & Himbeeren</i>		

Sekt

Rheingau Riesling brut	0,1l	6,50
<i>Qualitäts- & Hausmarke unseres Weinpartners</i>	0,75l	33,00

Prosecco

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

CIDER Apfelschaumwein



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

BIERE vom Fass

€

Radeberger Pilsner	0,3l	3,40
	0,4l	4,40

Alster (Radeberger Pilsner & Sprite)	0,3l	3,40
	0,4l	4,40

Berliner Kindl Zwickel	0,3l	3,80
------------------------	------	------

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

Büble Hefeweizen	0,5l	5,20
------------------	------	------

Flaschenbiere

Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	5,20
------------------------------	------	------

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

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

Biere unter 0,5 % Alkohol

Büble Hefeweizen	0,5l	5,20
------------------	------	------

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

Clausthaler Original	0,33l	3,60
----------------------	-------	------

Clausthaler Radler oder Naturtrüb	0,33l	3,60
-----------------------------------	-------	------

SOFTGETRÄNKE

€

SELTERS Mineralwasser	0,75l	6,70
	0,25l	2,20

Medium
Naturell

Holunderblüten-Limonade <i>hausgemacht</i>	0,3l	4,50
--	------	------

THOMAS HENRY

0,2l 3,70

Tonic²
Holunder Tonic²
Ginger Ale³
Bitter Lemon²
Spicy Ginger ²
Soda

Coca-Cola^{1,3}
Coke light ^{1,3,4}
Fanta³
Sprite

SOFTGETRÄNKE

€

OSTMOST	0,33l	4,50
----------------	-------	------

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



Säfte / Nektare

0,2l 3,50

aus dem Hause BAUER

Apfelsaft, naturtrüb
Orangensaft
Ananassaft
Sauerkirschnektar
Bananennektar
Mangonektar
Cranberrynektar
Maracujanektar
Tomatensaft
Pink Grapefruitsaft

Saftschorle nach Wahl

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 Tonic²

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

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

Gin Holunder Tonic ²	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 Lemon²</i>	7,90
Wodka Tonic <i>Smirnoff Red Wodka, Thomas Henry Tonic²</i>	7,90
Straight Elephant <i>Mampe´s Elefantenkümmel, Zitrone, Salbei, Thomas Henry Tonic²</i>	7,90
Dark & Stormy <i>Old Pascas Rum, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger²</i>	7,90
Campari Soda / Orange <i>Campari, Thomas Henry Soda o. Orangensaft</i>	7,90
Cuba Libre <i>Havana Club 3 Jahre, Coca Cola¹, Limette mit Havana Club 7 Jahre</i>	7,90 8,50
Jameson Ginger Ale <i>Jameson Whisky, Thomas Henry Ginger Ale³</i>	7,90
Southern Comfort Ginger Ale <i>Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale³</i>	7,90

COCKTAILS




	€
Wodka	
Cosmopolitan <i>Smirnoff Red, Cointreau³, 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^{1,3}, Sahne</i>	7,90
Bourbon Whiskey	
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
The Vice <i>Four Roses Bourbon, Mampe´s Persico, Kirschsaff, Zitrone</i>	8,00

COCKTAILS

Sours

		€
Bourbon Sour		8,00
<i>Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker</i>		
Wodka Sour		8,00
<i>Smirnoff Red, Zitronensaft, Läuterzucker</i>		
New York Sour		8,00
<i>Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Rotwein, Läuterzucker</i>		
Amaretto Sour		8,00
<i>Disaronno, Zitronensaft, Orangensaft</i>		





Coladas

Piña Colada		8,00
<i>Old Pascas Rum, Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft</i>		
Mango Colada		8,00
<i>Old Pascas Rum, Kokosnusscreme, Sahne, Mangopüree, Ananassaft</i>		
Strawberry Colada		8,00
<i>Old Pascas Rum, Kokosnusscreme, Sahne, Erdbeerpüree³, Ananassaft</i>		




COCKTAILS

€

Gin


Bramble		8,00
<i>Tanqueray Gin, Brombeerlikör, weißer Rohrzucker, Limette, crushed ice</i>		
Gin Gin Mule		8,00
<i>Tanqueray Gin, Minze, Limettensaft, Läuterzucker, Spicy Ginger²</i>		
Hemingway		8,00
<i>Tanqueray Gin, Zitronensaft, Grenadine, Minze</i>		
Ruby Cooler		8,00
<i>Tanqueray Gin, Minze, Cranberrysaft, Ginger Ale³</i>		

Tequila

Margarita		8,00
<i>Tequila, Cointreau³, frische Limette</i>		
Tequila Sunrise		7,90
<i>Tequila, Grenadine³, Orangensaft</i>		
Obsession		8,00
<i>Tanqueray Gin, Belsazar Dry, Limette, Sternanis, Tonic²</i>		


COCKTAILS

Rum & Carribeans

Caipirinha  € 8,00
Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker
auch als Erdbeer oder Mango Caipirinha € 8,50


Daiquiri  € 8,00
Havana Club 3 J., Limettensaft, Läuterzucker


Mojito  € 8,00
*Havana Club 3 J., Limette, frische Minzeblätter,
 weißer Rohrzucker, Selters*

Mai Tai  € 10,00
*Weißer Rum, brauner Rum, Cointreau³, Mandelsirup⁵,
 Limetten- & Ananassaft, Dash 73% Rum*


COCKTAILS


Alkoholfrei


Coco Strip  € 6,00
*Maracujasaft, Kokossirup, Thomas Henry Spicy Ginger,
 frischer Ingwer, Minze*


Ipanema  € 6,00
Limetten, weißer Rohrzucker, Thomas Henry Ginger Ale³

Moskito  € 6,00
*Limetten, weißer Rohrzucker, frische Minzblätter,
 Thomas Henry Tonic Water², Dash Orangensaft*

Green Driver  € 6,50
*Limettensaft, Zuckersirup, Thomas Henry Soda,
 Gurkenscheiben & Minze*

Coconut Kiss  € 6,50
Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft, Dash Grenadine³

Mango Kiss  € 6,50
Kokosnusscreme, Sahne, Mangopüree, Ananassaft

Strawberry Kiss  € 6,50
Kokosnusscreme, Sahne, Erdbeerpüree³, Ananassaft

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

Ramazotti

Baileys¹

Amaretto

Southern Comfort

Campari



Brandy

6,00

Cardenal Mendoza Solera G.R.

Cognac

6,00

Hennessy VS

Wermut

5,00

Belsazar White, Dry, Rosé

Anisée

4,00

Pernod

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.