

**CHA
MAL
EON**

Getränke & Speisen

Theatersaal

Classic Single Malt Whisky Selection

Talisker Skye 10 Jahre

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

4 cl 9,00 €

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

€

Sekt Brombeere 0,1l 5,90

Marton Sekt & Brombeerlikör

Belsazar Rosé Tonic 0,1l 6,50

Belsazar Rosé, Tonic², Limette & Eiswürfel

Marton à la Hugo 0,1l 6,50

Marton Sekt, Holundersirup, Minze & Eiswürfel

Sekt

Marton brut, Vin Mousseux 0,1l 5,50

Feinperlig, trocken & harmonische Säurestruktur, Duft & Geschmack nach Zitrusfrüchten & floralen Noten

Rheingau Riesling brut 0,1l 6,00

Qualitätssekt unseres Weinpartners, Feinperlig & aromatisch 0,75l 40,00

Crémant de Bourgogne Rosé Brut 0,1l 6,50

Maison Veuve Ambal, Burgund
Beste Noir Trauben zeigt sich mit roten Früchten von Johannis- & Himbeeren 0,75l 41,00

Champagner

LEGRAS & HAAS Intuition brut 0,75l 69,00

Feinperlig, elegant & traditionell 0,375l 39,00

CIDER Apfelschaumwein

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



SNACKS & SPEISEN

€

Laugenbrezel

mit Hagelsalz

3,80

Laugenbrezel mit Brotzeitvariation

Serrano Schinken, pikante Chorizzo, würziger Bergkäse, cremiger Brie, Spreewälder Gewürzgurken, marinierte Perlzwiebeln dazu Parmesandip & Feigensenf

13,50

Marinierte Oliven & milde Peperoni

mit provenzalischen Kräutern & Brot

3,90

Tortilla Chips

mit Parmesandip oder Guacamole

5,50

Snack Mix

Erdnüsse, Popcorn sweet n´ salty & Lemon-Cashews

5,80

Kartoffel Chips Mix (vegan)

aus Meersalz & schwarzem Pfeffer sowie Paprika & gerösteter Zwiebel

6,00

SNACKS & SPEISEN

€

Chamäleon Salat

mit grünem Spinat & Rucola, Quinoa, bunten Tomaten, Kalamata Oliven, Sonnenblumenkernen, Croutons & Kichererbsendressing

10,50

mit Streifen vom Curryhuhn

13,50

Würziger Eintopf vom Weiderind

mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Perlzwiebeln, Sauerrahm und Petersilie

11,50

Orientalischer Eintopf von roten Linsen (vegan)

mit knackigem Gemüse, Kichererbsen, Curry & Kreuzkümmel

10,50

Apfeltarte

lauwarme Apfeltarte mit Joghurteis & Minze

6,50

Wir danken unserem Catering-Partner:



Änderungen vorbehalten.

QUALITÄTSWEINE

Rot € €

Principe de Viana 0,2l 0,75l

2017 / 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



Merlot Friuli Isonzo 7,50 27,50

2019 / Tenuta Casate / Friaul, Italien

Beeriges Aroma, gute Säurebalance, pfeffrig-rassiger

Geschmack, weicher und harmonischer Abgang

La Tribuna Valencia DO 8,00 28,50

2020 / Bodegas Viveros Cambra / Valencia, Spanien

Beeriges Aroma von Monsatrell & Syrah

Südliche Sonne bringt Extrasüße - doch etwas rustikales

Tannin sorgt für Ausgleich & Spannung

Spätburgunder Junglen 8,00 28,50

2019 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl.

Im kleinen Eichenholzfass gereift, elegant & funkelnd

Ausgeprägte Frucht, langer & feiner Abgang

Cabernet Sauvignon Las Abejas Bio 8,00 28,50

2018 / Odfjell Vineyards / Maipo Valley, Chile

Ausgeprägte Fruchtfülle, Aromen von Johannisbeeren

Rioja Raiza Crianza 8,00 28,50

2018 / Vicente Gandia / Rioja, Spanien

Vollmundiger Tempranillo, gut strukturiert, ausgewogen würzig,

dabei Nuancen von Früchten und geröstetem Kakao

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

QUALITÄTSWEINE

Weiß € €

Grüner Veltliner 6,70 26,00

2020 / Weingut Heiderer - Mayer / Kamptal, Österreich

erfrischend & spritzig mit guter Säurebalance

Sauvignon Blanc Junglen 7,50 28,50

2021 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl.

In der Nase leicht grasige Aromen, am Gaumen, typische Mineralität

mit dichter Frucht nach Stachelbeere

Grauburgunder Bischofskreuz 7,50 28,50

2020 / Weingut Pfaffmann / Pfalz, Dtl.

Klar mit dezenter Mineralität, viel Körper und frisch

Aromen von Birne & Mirabelle



Riesling Kabinett, trocken 7,50 28,50

2020 / Weingut Regnery, Klüsselrath / Mosel, Dtl.

In der Nase Pfirsich, Zitrus, tropische Frucht. Am Gaumen

frische Säure bei feinem Schmelz und Schiefermineralik

Gelber Muskateller Wagramer Selektion 7,50 28,50

2020 / Weingut Heiderer - Mayer / Kamptal / Österreich

Zartes Gelbgrün, ein Muskateller mit feiner eleganter Struktur,

in der Nase schmeichelhaft - zarte Holunderblüten mit exotischem Abgang.

Rosé

PINK St. Laurent rosé 7,50 27,50

2020 / Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz, Dtl.

Leichter, fruchtiger Rosé mit Rotwein-Charakter

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

BIERE vom Fass €

Radeberger Pilsner 0,3l 3,60
0,4l 4,60

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

Büble Hefeweizen 0,5l 5,20

Berliner Kindl Zwickel 0,3l 3,90

German Pale Ale Craft Beer  0,3l 4,90
Pale Ale mit Aromen von Almbüthen, Minze & Salbei

Flaschenbiere

Schöfferhofer Kristallweizen 0,5l 5,20

Schöfferhofer Grapefruit 0,33l 3,70

Berliner Kindl Weiße (*Rot³ oder Grün³*) 0,33l 3,70

Biere unter 0,5 % Alkohol

Büble Hefeweizen 0,5l 5,20

Radeberger Pilsner 0,33l 3,70

Clausthaler Radler 0,33l 3,70

SOFTGETRÄNKE €

OSTMOST 0,33l 4,60

Apfel-Minz Schorle
Apfel-Rhabarber Schorle
Apfel-Johannisbeer Schorle
Apfel-Rote Beete Schorle
Apfelsaftschorle, naturtrüb
Apfelsaft, naturtrüb



Säfte & Nektar 0,2l 3,50

aus dem Hause BAUER

Orangensaft

Tomatensaft

Maracujanektar

Saftschorlen nach Wahl 0,2l 3,50

Alkoholfreie Cocktails

Coco Strip 6,00

Maracujanektar, Kokossirup, frischer Ingwer,

Thomas Henry Spicy Ginger

Holunderblüten-Limonade *hausgemacht* 4,90

Holunderblütensirup, frische Zitrone, Mineralwasser

SOFTGETRÄNKE

€

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

Medium
Naturell

THOMAS HENRY

0,2l 3,80

Tonic²
Ginger Ale³
Bitter Lemon²
Spicy Ginger²

Coca Cola & Co.

0,2l 3,80

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

HEISSGETRÄNKE

€

Espresso	2,70
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,00
Espresso Macchiato Doppio	4,50
Tasse Kaffee	3,10
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Latte Macchiato Doppio	4,60

Auch mit Hafermilch oder koffeinfreie Zubereitung möglich.

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

TEE - "Eilles Tea Diamonds"

3,90

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

LONGDRINKS

€

Tanqueray oder Bombay Sapphire Gin <i>mit Thomas Henry Tonic²</i>	8,20
Hendrick's Gin Tonic <i>mit Thomas Henry Tonic² & Gurke</i>	9,20
Jameson Ginger Ale <i>Jameson Whisky, Thomas Henry Ginger Ale³</i>	7,90
Wodka Tonic <i>Wodka, Thomas Henry Tonic²</i>	7,90
Wodka Lemon <i>Wodka, Thomas Henry Bitter Lemon²</i>	7,90
Southern Comfort Ginger Ale <i>Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale³</i>	7,90
Campari Orange <i>Campari & Orangensaft</i>	7,90
Cuba Libre <i>Havana Club 3 Jahre, Coca Cola¹, Limette</i>	7,90
<i>mit Havana Club 7 Jahre</i>	9,00

COCKTAILS

€

Espresso Martini <i>Wodka, Kahlua, Espresso</i>	9,00
Bourbon Sour <i>Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	9,00
New York Sour <i>Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Rotwein, Läuterzucker</i>	9,00
Horses Neck <i>Four Roses Bourbon, Angostura Bitter, Orangentwist, Thomas Henry Ginger Ale³</i>	8,00
Old Fashioned <i>Four Roses Bourbon, Angostura, Zucker, Mineralwasser</i>	9,00
Negroni <i>Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Rosé, Orangenzeste</i>	9,00
Ruby Cooler <i>Tanqueray Gin, Cranberrysaft, Minze, Thomas Henry Ginger Ale³</i>	8,00
Gin Gin Mule <i>Tanqueray Gin, Minze, Limettensaft, Läuterzucker, Thomas Henry Spicy Ginger²</i>	8,00
Dark & Stormy <i>Old Pascas Rum, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger²</i>	8,00

SPIRITUOSEN

€ €
2 cl 4 cl

Wodka

Smirnoff Red U.S.A 2,50 5,00
Absolut Schweden

Whisk(e)y

Four Roses Bourbon 6,00
Jameson Irish 6,00

Gin

Bombay Sapphire London Dry 6,00
Tanqueray London Dry 6,00
Hendrick's Scotland Dry 7,00

Rum

Havana Club Anejo 3 Anos 6,00
Havana Club Anejo 7 Anos 7,00

Tequila

José Cuervo Especial Silver 2,50 5,00
José Cuervo Especial Reposado 2,50 5,00

SPIRITUOSEN

2 cl 4 cl
€ €

Grappa / Obstler

3,00 6,00

Grappa *Nonino Vusinar*

Williams Birnen-Brand *Scheibel*

Likör

3,00 6,00

Sambuca Molinari

Baileys¹

Amaretto

Southern Comfort

Campari

Mampe Halb & Halb (Kräuter & Orange)



Brandy

6,00

Cardenal Mendoza Solera G.R. 15 Jahre

Cognac

6,00

Hennessy VS

Anisée

5,00

Pernod

Wermut

5 cl

Belsazar Rosé

7,00

Belsazar Dry

7,00

Angaben über Zusatzstoffe

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

Allergeninformation

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir gute Gastgeber sein.

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit.

Dort erhalten Sie sämtliche Informationen zu den, in unseren Speisen und Getränken, verwendeten Allergenen.

Bitte sprechen Sie unser Serviceteam gerne an.

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.