

Liebe Gäste ,

wünscht Ihr Informationen  
über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Produkten,  
könnt Ihr diese bei unserem Personal erfragen.

Guten Appetit , Euer ConnSTANZE-Team

'ConnSTANZE' -- Gaststätte im 'Werk 2'  
Kochstr. 132 , 04277 Leipzig  
(Direkt am Connewitzer Kreuz)

[www.connstanze.de](http://www.connstanze.de) -- 03413915794

## SALAD SALAT

klein

groß

Gemischter Salat mit Knobibaguette	4,60	6,90
& Ziegengouda	5,90	8,60
& Schafskäse	5,90	8,60
& Hähnchenbrust	5,90	9,10

Feldsalat mit Schwarzwälder Schinken, Birne, gerösteten Hasel- & Walnüssen, dazu Fruchtvinaigrette & Butterbaguette		9,70
---	--	------

## SOUPS SUPPEN

Sauerkrautrahmsuppe mit Meerrettichschaum & Kräutercroutons		5,20
Soljanka	4,90	
groß		7,20

## SNACKS SNACK

Schälchen mit Feta & Oliven, Baguette	4,40
Humus mit Fladenbrot	3,90
Knoblauchbaguette	2,90
'Käse mit Musik' & Pumpernickel	4,80
Pflaumentapenade & Pumpernickel vegan	4,80
Gemischter Snackteller mit Salat, Fladenbrot & Baguette (Feta & Olive, Rote Zwiebel-Cranberrie-Chutney, gegrillte Strauchtomate mit Peperoni, Humus, kanarische Kartoffel , Zitrusfruchtsalat)	10,50
mit Hühnchenbruststreifen	13,20
Würzfleisch	4,70
groß	8,80

## VEGETARIAN VEGI

Hausgemachte Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse & geschmolzener Zwiebel, dazu kleine Salatecke	12,30
Halloumi mit Kürbiskernkruste auf Pastinaken-Kartoffel-Püree & Waldpilzrahm	12,90
Aloo Gobi (vegan) Indisches Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Kichererbsen, gerösteten Cashewkernen, Sojayoghurt & frischem Koriander, dazu Jasminreis, Rote Zwiebel & Limette	11,90
Thailändischer Glasnudelsalat mit Strauchtomate, Paprika, Pastinake & Staudensellerie, mariniertem Tofu, gerösteten Erdnüssen und einer pikant-sauren Kokosmilch-Zitronengras-Soße (vegan)	11,80
Steckrüben-Kartoffel-Auflauf mit Quitte & Wurzelgemüse, Sternanis, getrockneter Aprikose & gerösteten Kürbiskernen (vegan)	9,90
Spaghetti mit Tomatensoße & Parmesan klein	8,20 5,30
Strauchtomaten mit Feta überbacken, Knobibaguette	8,30

## MEAT FLEISCH

Argentinisches Rinderhüftsteak mit Cognac-Butter  
Bohnen-Birnen-Gemüse & Rosmarinkartoffeln 17,90

Original American  
Gefüllter Truthahn mit Brotauflauf,  
dazu Rote Zwiebel-Cranberry-Chutney und  
Süßkartoffel-Pie mit Marshmellow & Zimt 15,70

Pitepalt  
Hausgemachte schwedische Kartoffelklöße,  
gefüllt mit geräuchertem Schinkenspeck,  
dazu Preiselbeeren & Butter,  
kleine Ecke Feldsalat mit gerösteten Nüssen 12,30

Spanferkelkoteletts im Honig-Kräutermantel  
auf Steckrüben-Quitten-Ragout mit Staudensellerie,  
dazu Knobibaguette 14,40

## FISH FISCH

Gebratenes Zanderfilet  
mit Wirsing-Birnen-Gemüse & Jasminreis 13,80

Spaghetti Marinara,  
mit Miesmuscheln, Tintenfisch, Weisswein,  
Knoblauch, Petersilie & Parmesan 12,60

## SÜSSES SWEETS

Milchreis mit Apfelmus, Zucker & Zimt	6,40
klein	4,90
Eine Kugel Schoko-/Vanille-Eis mit Sahne	2,40
Zwei Kugeln Schoko-/Vanille-Eis mit Sahne	3,30
Schwedenbecher	
Vanielleeis mit Apfelmus, Schlagsahne & Eierlikör	5,40
Kürbiskerneisbecher	
3 Kugeln Vanille-Eis mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen & Schlagsahne	5,90
Süßkartoffel-Pie mit Marshmallow & Zimt, Zitrusfrucht-Salat & Hippe	5,30