



Speisekarte gültig vom 11. November 2023 bis 07. Januar 2024

Serviert:

Kalte Speisen:

Serranoschinken | Grissini
 Hausgebeiztes Lammrückenfilet | Kürbis - Ingwersalat | Koriander
 Geräucherte Entenbrust | Maronenpüree | Granatapfel
 Garnelen in Kokosflocken gebacken | Mangochutney
 Trockentomaten - Arancini | Rucola - Öl | Parmesanchip (vegetarisch)
 Belugalinsensalat | Orangen - Chicorée | Rote Bete (vegan)

Suppe:

Maronen – Apfelsuppe | Kokosschaum (vegan)

Warme Speisen:

Rosa Hirschrücken - Medaillons | getrüffelter Rahmwirsing | gebratene Polenta Taler
 Knusprige Tranche von der Gänsebrust | gebackenes Preiselbeeren - Rotkraut | Kartoffelkloß
 Gebratenes Rotbarbenfilet | rote Zwiebel | Knoblauch | Chili | Junglauch | Olivenöl | Süßkartoffel
 Jacobsmuschel | Blutorangensauce | Blumenkohl - Creme Bruleé
 Safranrisotto | gebratene Kräuter & Austernsaitlinge | Pimientos (vegetarisch)
 Kürbisgnocchi | Orangen - Walnussauce | grüner Spargel (vegan)

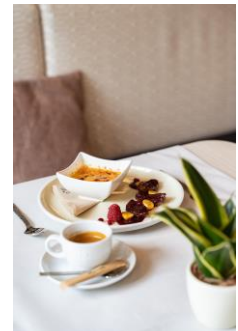
Dessert:

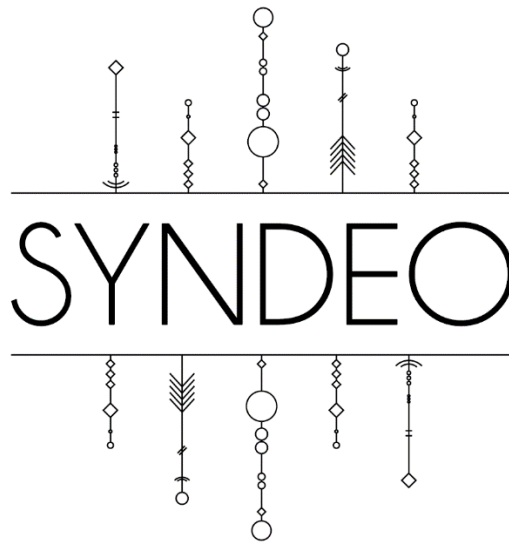
Kürbiskernparfait | Pflaumen – Chilisaucen | Honighippe (vegetarisch)
 Kokoscreme | Ingwer – Aprikose | Minzschaum (vegan)

Käseauswahl | Tomatenmarmelade | schwarze Walnuss (vegetarisch)

Am Büffet:

Olivenöle, Öle, Essig & Crema di Balsamico
 Salsa, Avocadocreme, Aioli, Basilikumpesto
 Baguette, Ciabatta, Minibrötchen
 Chorizo und Salami
 Tomaten, Knoblauch, gegrilltes Gemüse, Oliven
 Ziegenfrischkäse
 Burattina mit grünem Pesto
 Rucola-Salat und Pinienkerne
 mediterrane Gewürze





Anschrift, Kontaktdaten und Öffnungszeiten:

SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar
Gegenüber der Thomaskirche in der Szene-Meile „Gottschedstraße“

Täglich, Montag bis Sonntag/FT ab 17 Uhr geöffnet. Küche von 17 bis 22 Uhr, Bar bis 1.00 Uhr.

Frühstückszeiten unabhängig vom Dinnerkonzept:
Mo-Fr 6.30 – 10.30, Sa 6.30 – 11.30, So/FT 7.00 – 11.30 Uhr

SYNDEO
c/o Ininside by Meliá Leipzig
Gottschedstraße 1
04109 Leipzig
Tel: 0341-3937670 Mail: ininside.leipzig@melia.com Web & Reservierung: www.syndeo-leipzig.de

Konzeptvorstellung:

SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar

Syndeo steht für Verbinden - Unser Restaurant vereint das mediterrane Lebensgefühl, liebevoll angerichtete Speisen und Getränke mit einer gemütlichen und modernen Atmosphäre. Mediterrane Küche im Tapas-Stil trifft auf ausgewählte Weine, Bier vom Fass, süffige Sangria und klassische Cocktails. Teilen und Probieren steht im Mittelpunkt – das „All-you-can-eat Konzept“ zum Festpreis* kombiniert zudem eine À la carte - Speisenauswahl mit einem Antipasti - Vorspeisenbuffet. Die Speisenauswahl hat dabei einen saisonalen Bezug und wechselt alle 2 Monate.

Hier trifft der Hotelgast auf die Menschen, die in Leipzig und der Region Zuhause sind. Das Restaurant verbindet kulinarische Highlights mit regelmäßigen Events wie Tastings, Live-Musik und Winzerabende.

Neben dem Restaurant vereint unser Syndeo die verschiedenen Bereiche des Ininside by Meliá: die Lobby, unsere Lounge mit den gemütlichen Erkern und den Communal Tables, eine Bar sowie verschiedene Bereiche speziell für kleinere Gruppen.

Mit dem neuen Konzept sind wir das ideale Restaurant für dein Dinner – ob allein als Businessgast, romantisch zu zweit, für einen entspannten Abend mit Familie und Freunden oder euren Ausflug mit Team und Kunden.

Wann dürfen wir Sie als Gast begrüßen?

*€ 39,- pro Person. Feiertage und Adventssonntage = € 49,- pro Person.
Kinder bis 4 Jahre kostenfrei, 5-12 Jahre 50% und ab 13 Jahren Vollzahler

Konkretisierung der Speisenauswahl:

Antipasti-Vorspeisenbuffet + 16 Gerichte im Tapas-Style,
wobei der Gast bestimmt, was er davon wann, in welcher Reihenfolge und wie oft bestellt.
Die 16 Gerichte wechseln in etwa alle 2 Monate damit es stets einen saisonalen Bezug gibt und
setzen sich wie folgt zusammen:

6x kalte Gerichte (2x Fleisch, 1x Fisch, 2x vegetarisch, 1x vegan)

1x Suppe

6x warme Gerichte (2x Fleisch, 1x Fisch, 1x Meeresfrüchte, 1x vegetarisch, 1x vegan)

2x Dessert (davon 1x vegan)

1x Käse

+

Vorspeisen- & Antipastibuffet

Impressionen:



SYNDEO