



SYNDEO – Restaurant | Bar | Lounge | www.syndeo-leipzig.de
Neues SYNDEO Konzept und neue Karte ab 08.10.2018

Regional – Trendbewusst, Frisch & Gesund – Probieren, Mixen & Teilen – Ungezwungen und Locker –
Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis – Viele vegetarische und vegane Angebote

Vorspeisen

**Serranoespuma | Landschinken | Melone
Kaninchenragout | Pfefferkirschen | Mürbeteig
Garnele | Salatherzen | Erdbeere | Aioli
Ziegenkäse | Pumpernickel | rote Zwiebel | grüner Apfel (vegetarisch)
Belugalinsen | Kürbis | Feldsalat | Granatapfel (vegan)**

Suppe

**Sauerkraut – Mangosuppe (vegetarisch)
Ochschwanzconsomme | Gemüse | Ochsenpraline**

Hauptgänge

**Kalbswange | Pastinake | Stangensellerie | Ingwer – Apricose
Entenbrust | Portweifeige | Junglauch | Orangerisotto
Rinderfilet | Austernpilze | Kartoffelbaumkuchen
Zander | Rahmkraut | Speck | Rosmarinkartoffeln
Graupenrisotto | mediterranes Gemüse | Manchego (vegetarisch)
Superfood-Bowl mit Mangochutney | Spinat | Quinoa | Räuchertofu (vegan)**

Desserts

**Brombeere | Joghurt | Rosmarin | Buchweizen
Pflaume | Cola | Kokos | Schokoladeneis
Ananas | salziges Karamell | Schokolade | roter Pfeffer
Mötts Limo – Beerensuppe | Long Horn Gin Sorbet (vegan)**

- 3 Gerichte zu € 19,- (jeweils 1 aus Kategorie Vorspeise/Suppe + Hauptgang + Dessert)
- 6 Gerichte zu € 34,- (jeweils 2 aus Kategorie Vorspeise/Suppe + Hauptgang + Dessert)
- 9 Gerichte zu € 49,- (jeweils 3 aus Kategorie Vorspeise/Suppe + Hauptgang + Dessert)

Ab 08.10.2018 präsentiert das SYNDEO unter Küchenchef Dirk Büchel und F&B Manager Wojciech Wilk ein neues Speisen und Getränkekonzept. Die Küche greift regionale Gerichte und Produkte auf, interpretiert sie modern und neu, frisch und kreativ. Die gesunde, schonende Zubereitung bleibt, vegetarische und vegane Gerichte rücken weiter in den Vordergrund.

Ein weiteres Highlight ist das bereits zum beliebten Sonntagsbrunch sowie zur „Taste of Syndeo“ Eventreihe bewährte modulare Bestellsystem. Gäste erhalten statt einer klassischen Karte einen Bestellbogen mit allen 17 Gerichten. Die Gerichte sind bewusst etwas kleiner gehalten und man wählt daraus zum Paketpreis entweder 3, 6 oder 9 Gerichte – jeweils die gleiche Anzahl aus der Rubrik Vorspeise/Suppe, Hauptgang, Dessert. Besonders attraktiv für Paare und kleine Gruppen – jeder bestellt was er mag und alle können sich dann bedienen und untereinander die kreativen Speisen unserer Küche testen. Die Bar passt sich diesem Konzept an und es gibt eine große Auswahl an hochwertigen Weinen, gern zum Probieren und dann im 0,1 oder 0,2l Glas sowie als Flaschen – so kann zu jedem Gericht der passende Wein getrunken werden. Alternativ können Longdrinks & Cocktails an unserer Bar, ebenfalls als kleinere Größen und Probierreihen bestellt werden. Probieren, Mixen, Teilen - Try it, Mix it, Share it... Restaurant SYNDEO – Im Hotel INNSIDE by Meliá Leipzig gegenüber der Thomaskirche / Gottschedstraße 1 / 04109 Leipzig – Tel: 0341-3937670.