Nº 15 BAR & DINE

Breakfast 10:00-12:00 Uhr

Spätaufsteher Frühstück - Étagère für Zwei[A,D,G,M,F,1,2,3] — 35 €
Wurst-Käse-Auswahl | Räucherlachs | Butter | Konfitüre | Obstsalat | Brötchen & Gebäck
Late Riser Breakfast - Served on a Tiered Stand for Two
Selection of cold cuts and cheese | smoked salmon | butter | jam | fresh fruit salad | bread rolls & assorted pastries

Pancakes[A,C,G,F] — 9 €
Kirschmarmelade | Sojajoghurt | Ahornsirup
cherry jam | soy yoghurt | maple syrup

Sandwich BLT[A,M,F,2,3,4] — 11 €
Romanasalat | Tomate | Sriracha | Bacon
Romaine lettuce, tomato, sriracha sauce, bacon

Porridge[A,G] — 7,50 €
Banane | Rosinen | Kürbiskerne | Schokolade[G,F]
Banana | raisins | pumpkin seeds | chocolate

Rühre von 3 Eiern[A,C,G,8] — 9 €
Brötchen | Minicroissant | Butter
Scrambled eggs of 3 eggs
Bread rolls | mini croissants | butter

Snack to go — 4,50 €
Nuss-Nougat Buttercroissant[A,G,F]
Butter croissant with chocolate hazelnut spread

Aprikosen-Buttercroissant[A,G,F]
Butter croissant with apricot jam

XL Triple-Chocolate-Cookie[A,G,F]

Lunch & Snacks 12:00 - 17:00 Uhr

Sächsische Kartoffelsuppe[2,3,4,7] — 8 €
Wiener Wurst | Wurzelgemüse | Majoran | Speck | Petersilie
Saxon potato soup
vienna sausage | root vegetables | marjoram | bacon | parsley

No. 15 Grünzeug[A,E,M,N,F] — 13 €
verschiedene Blattsalate | Mango-Chili-Dressing | Gurke | Ingwer | Sesam geröstet
No. 15 greens
mixed leaf salads | mango chili dressing | cucumber | ginger | roasted sesame

Bellevue Burger[A,G,L,M,F] — 25 €
Smoky beef burger | Brioche bun | Eisberg | Tomate | Rote Zwiebel | Bergkäse | Pommes
smoky beef burger |brioche bun | lettuce | tomato | red onions | mountain cheese | french fries

Pasta alla Vodka[A,G,O,Alkohol] — 16 €
Cremige Tomatensauce | Smirnoff | Grana Padano | Rigatoni | Rucola
creamy tomato sauce | Vodka | grana padano | rigatoni | arugula

Club Sandwich[A,C,L,M,F,1,2,3,4,] — 23 €
Sandwichbrot | Tomate | Hähnchenbrust | Ei | Salat | Bacon | Pommes
Bread | tomato | chicken breast | egg | lettuce | bacon | french fries

Chili sin Carne[A,G,L,M,F,2,3,4] — 18 €
Avocado | Tomate | Sriracha | Frühlingslauch | Koriander | Cheddar | Tacos
avocado | sriracha sauce | tomato | spring onions | coriander | cheddar | tacos

Snacks 17:00 - 22:00 Uhr

Bio Käse vom Hof Backensholz[G] **mit Grissini**[A] — 12,50 €
Handwerklich perfekt & nachhaltig produzierter Käse
Organic cheese from german Backensholz farm with Grissini
Handcrafted, sustainably produced cheese

Oliven[3] — 6 €
verschiedene Sorten - fein mariniert
Various varieties - delicately marinated

Late Night Snack für zwei Personen[A,G,L,1] — 29 €
Oliven | Bio-Käse | Serranoschinken | Grissini | Butter & Brotauswahl
Late night snack for two
olives | organic cheese | serrano ham | grissini | bread & butter selection

- vegetarisches Gericht
Vegane Genussmomente sind auf Anfrage möglich.

Dinner & Bar Food 17:00 - 22:00 Uhr

Am Anfang | to start with

Gazpacho Andaluz[A,C] — 8 €
Paprika | Gurke | Tomate | Olivenöl | Knoblauchbrot
bell pepper | cucumber | tomato | olive oil | garlic bread

Sächsische Kartoffelsuppe[2,3,4,7] — 8 €
Wiener Wurst | Wurzelgemüse | Majoran | Speck | Petersilie
Saxon potato soup
vienna sausage | root vegetables | marjoram | bacon | parsley

No. 15 Grünzeug[A,E,M,N,F] — 13 €
verschiedene Blattsalate | Mango-Chili-Dressing | Gurke | Ingwer | Sesam geröstet
No. 15 greens
mixed leaf salads | mango chili dressing | cucumber | ginger | roasted sesame

VealTello tonnato[D] — 19,50 €
Kalbsrücken Sous Vide gegart | Thunfisch | Kapern | Avocado | Koriander
Sous vide cooked veal loin | tuna | capers | avocado | coriander

Caesar Salat[A,C,G,2,3,4] — 16 €
Romanasalat | Tomate | Bacon | Grana Padano | Croûtons | Caesardressing
Romaine lettuce | tomato | bacon | grana padano | croutons | caesar dressing

mit Hähnchenbrust | with chicken breast — 22 €
mit Garnelen[R] | with prawns — 25 €

Hauptsache | main thing

Spezialitäten des Hauses | Signature dishes

Buri Buri Hokifilet mit Garnelen[R,0] — 32 €
Kokosmilch | Süßkartoffel | Limette | Tomate | Mango | Frühlingslauch
Buri-style hoki fillet with shrimp
coconut milk | sweet potato | lime | tomato | mango | spring onions

Paderborner Hähnchenbrust[8] — 28 €
Erbsenpüree | Austernsaitling | Violette Karotte | Limettengel | Beurre Blanc | Kresse
Paderborn-style chicken breast
Pea purée | king oyster mushroom | purple carrot | lime gel | beurre blanc | cress

Club Sandwich[A,C,L,M,F,1,2,3,4,] — 23 €
Sandwichbrot | Tomate | Hähnchenbrust | Ei | Salat | Bacon | Pommes
Bread | tomato | chicken breast | egg | lettuce | bacon | french fries

Club Sandwich veggie[A,G,L,N,F,1] — 23 €
Sandwichbrot |Tomate | Teriyaki Tofu | Ei | Salat | Austernpilze | Pommes
Bread | tomato | Teriyaki tofu | egg | lettuce | oyster mushroom | french fries

Bellevue Burger[A,G,L,M,F] — 25 €
Smoky beef burger | Brioche bun | Eisberg | Tomate | Rote Zwiebel | Bergkäse | Pommes
smoky beef burger |brioche bun | lettuce | tomato | red onions | mountain cheese | french fries

Rumpsteak vom Kalb[G,5] — 36 €
kleine Backkartoffel | Antipasti Salat | Balsamico | Quark | Kürbiskernöl
Veal rump steak
small baked potato | antipasti salad | balsamic | quark | pumpkin seed oil

Pasta al Bufala Mozzarella[A,G] — 19,50 €
Cremige Tomatensauce | Punto Mozzarella aus Dresden | Rigatoni | Rucola
creamy tomato sauce | Punto mozzarella from Dresden | rigatoni | rocket

Chili sin Carne[A,G,L,M,F,2,3,4] — 18 €
Avocado | Tomate | Sriracha | Frühlingslauch | Koriander | Cheddar | Tacos
avocado | sriracha sauce | tomato | spring onions | coriander | cheddar | tacos

Am Ende | in the end

Gebrannte Ananas[A,G,F,Alkohol] — 9 €
Sauerrahmeis | Batida de Coco | Basilikum | Langpfeffer | Schokoerde
caramelized pineapple
sour cream rice | Batida de Coco | basil | long pepper | chocolate crumble

Dessert im Glas[A,C,E,F,G,H] — 7,50 €
Kreation aus unserer Patisserie – unser Team berät Sie gern
Dessert in small glasses – Creation from our patisserie
our team will be happy to advise you!

Caramel Nut Brownie mit Bourbon Vanille Eis[A,C,E,F,0] — 9,50 €
Caramel nut brownie with bourbon vanilla ice cream

No.15 BAR & DINE

Signature Cocktails

No.15[1,10] — 13 €
Four Roses Bourbon | Drambuie | Honigsirup | Limette | Minze & Schweppes Ginger Ale

Moonflower[1,G] — 13 €
Baileys | Havana Club 3 Jahre | Kirschsirup | Pfirsichnektar & Maracujanektar

Spanish Ice[1,H] — 13 €
Veterano Osborne | Amaretto Disaronno | Mandelsirup | Maracujanektar | Limette & Orange

Clove & Spice[1,10] — 13 €
Havana Club 3 Jahre | Orangensaft | Cranberrysaft | Zimtsirup & Schweppes Ginger Beer

Caipi Belvedere[1,10] — 13 €
Passoã | Schweppes Tonic Water | Orange & Limette

Hazel Twist[1,10,E] — 13 €
Frangelico | Four Roses Bourbon | Maracujanektar | Limette & Orange

Bellevue Grand Royal[1] — 14 €
Havana Rum 3 Jahre | Grand Marnier Rouge | Karamellsirup | Zitronensaft & Maracujanektar

Yuzu Highball[1,2] — 14 €
Yuzu Creation Fruits | Limoncello | Mineralwasser & Cherry-Blossom-Espuma

Highland Margarita[1] — 14 €
Tequila | Cointreau | Drambuie | Limettensaft & Zuckerrand

Padovani Spritz[1,3] — 13 €
Monkey Shoulder | Limettensaft | Holunderblütensirup & Mineralwasser

Gin Tonic

Alle Gin Tonics werden mit Schweppes Dry Tonic Water serviert

Gordon's London Dry Gin (Zitrone)	11 €
Tanqueray London Dry Gin (Limette)	11 €
Hendrick's Gin (Gurke)	13 €
Another Hendrick's Gin (Gurke & Orange)	15 €
The Botanist Islay Dry Gin (Orange)	13 €
Bobby's Schiedam Dry Gin (Orange & Nelke)	13 €
Kyrö Pink Gin (Basilikum & Erdbeere)	15 €
Stork Club Bio Rye Gin (Orange & Rosmarin)	13 €
Monkey 47 (Zitrone)	15 €
Tanqueray 0,0 % (Limette, alkoholfrei)	11 €

Aperitif 5 cl

Lillet Blanc	6 €
Martini Bianco | Extra Dry	6 €
Belsazar Rosé	6 €
Aperol	6 €
Campari	6 €
Limoncello	6 €
Solrosa	6 €
Noilly Prat	6 €
Sandemann Sherry Dry | Medium	6 €
Sandemann Port White | Tawny	6 €

Bier

Lohrmanns Session IPA aus Dresden vom Fass	0,4 l	5,5 €
Radeberger Pilsner vom Fass	0,3 l | 0,5 l	5 € | 6,50 €
Radeberger Pilsner alkoholfrei	0,33 l	5 €
Oberdorfer Helles vom Fass	0,5 l	6,50 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,5 l	6,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	6,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	6,50 €
Radler	0,3 l | 0,5 l	5 € | 6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Purezza - Wasser Classic | Still	0,33 l | 0,75 l	4 € | 7,50 €
San Pellegrino **Acqua Panna**	0,25 l | 0,75 l	4 € | 9 €
Schweppes Tonic | Ginger Beer | Wild Berry Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2 l	4 €
Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Sprite | Fanta oder Mezzo Mix	0,2 l	4 €
Granini Schorlen Rhabarber oder Apfel	0,33 l	4,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Elder Rita Limonade — 10 €
Lime Juice | Holunderblütensirup | Mineralwasser | Limette & Minze

Blue Hawaii[1,10] — 10 €
Blue Curaçao Sirup | Grapefruitsaft | Ananassaft & Zitronensaft

Summer Passion[1,2,10,H] — 10 €
Limette | Orange | Mandelsirup | Kirschsaft & Schweppes Tonic Water

Yellow Paradise[1,2,10] — 10 €
Bananennektar | Pfirsichnektar | Maracujanektar | Kokossirup & Schweppes Tonic Water

Tropical Kiss[1,2,10] — 10 €
Grenadine | Orangensaft | Ananassaft & Zitronensaft

Ipanema[1,10] — 10 €
Limette | Rohrzucker | Maracujanektar & Schweppes Ginger Ale

Undone Amalfi Breezer 0,0%[1,10] — 10 €
Undone NO.7 Italian Bitter | Grapefruitsaft & Schweppes Bitter Lemon

Classic Cocktails

Aperol Spritz[1,10] — 11 €
Aperol | Prosecco & Mineralwasser

Negroni[1] — 12 €
Gordon's Dry Gin | Campari & Martini Rosso

Espresso Martini[9] — 12 €
Smirnoff Vodka | Kahlúa | Zuckersirup & Espresso

Pink Lady[1] — 11 €
Kyrö Pink Gin & Rhabarberschorle

Cosmopolitan[O,G] — 12 €
Smirnoff Vodka | Cointreau | Zitronensaft & Cranberrysaft

Whisky Sour[1] — 12 €
Four Roses Bourbon | Zitronensaft & Rohrzuckersirup

Caipi[1] — 12 €
Limette | Rohrzucker & Cachaça Pitú

Munich / Moscow Mule[10,O] — 12 €
Gordon's Dry Gin oder Smirnoff Vodka | Limettensaft | Schweppes Ginger Beer | Limette & Gurke

Piña Colada[1,G] — 12 €
Havana Rum 3 Jahre | Kokossirup | Ananassaft & Sahne

Mai Tai[1,O,H] — 13 €
Havana Rum 7 Jahre | Triple Sec | Zitronensaft | Mandelsirup | Orangen- & Ananassaft

Gin Basil Smash — 12 €
Gordon's Dry Gin | Zitronensaft | Zuckersirup & Basilikum

Vodka 4 cl

Smirnoff Red Label	8 €
Kyrö Rye Vodka	9 €
Grey Goose	10 €

Whisky 4 cl

Malt Whisky	
Glenfiddich 12 Years	12 €
Talisker Skye 10 Years	13,50 €
Oban 14 Years	14,50 €
Lagavulin 16 Years	16 €
Balvenie Caribbean Cask 14 Years	14,50 €
American Whiskey	
Four Roses Bourbon	10,50 €
Jack Daniel's Black	10,50 €
Scotch Whisky	
Monkey Shoulder	13,50 €
Irish Whiskey	
Jameson	10,50 €
Deutschland	
Stork Club Straight Rye	12 €
Finnland	
Kyrö Malt Rye	13,50 €
Japan	
Nikka from the Barrel	16 €

Tequila 4 cl

Olmeca Tequila Silver	8 €
Olmeca Tequila Gold	8 €

Aquavit 4 cl

Linie Aquavit	8,50 €
Helbing Kümmel	8,50 €

Bitter & Kräuter 4 cl

Averna	8 €
Ramazzotti	8 €
Becherovka	8 €
Jägermeister	8 €
Underberg (2 cl)	5 €

Weinbrand & Cognac 4 cl

Wilthener Weinbrand	8 €
Carlos I Brandy	9 €
Rémy Martin VSOP	10,50 €
Hennessy VSOP	10,50 €

Grappa 4 cl

Nonino Vuisinar Riserva	9 €

Obstbrand – Scheibel 4 cl

Mirabelle	10 €
Williams Birne	10 €
Kirsche	10 €
Himbeere	10 €

Liköre 4 cl

Amaretto Disaronno	7,50 €
Baileys Irish Cream	7,50 €
Drambuie	7,50 €
Cointreau	7,50 €
Frangelico	7,50 €
Müller Drei Kaffeelikör	7,50 €

Granini Säfte & Nektare

Apfel | Orange | Grapefruit | Ananas | Maracuja | Pfirsich | Banane | Cranberry | Kirsche oder Tomate	0,2 l	4 €
Auch als Schorle erhältlich	0,4 l	5 €

Kaffee

von der Dresdner Kaffeerösterei

Tasse Kaffee	4,50 €
Kännchen Kaffee	7,90 €
Espresso	4,50 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Espresso Macchiato	5,50 €
Cappuccino	5,50 €
Milchkaffee	5,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Heiße Schokolade	5,50 €
Chococcino	5,50 €

Tee

Glas Tee	4,50 €
Kännchen Tee	7,90 €

Schwarztee
Darjeeling, Earl Grey, Assam, English Breakfast

Grüntee
Lung Ching, Morgentau, Jasmin

Rooibos
Cream Orange, Wellness

Kräutertee
Kamille, Minze, Bergkräuter

Früchtetee
Sweet Berries, Lemon Fresh

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %.

Zusatzstoffe / Additives
1 mit Farbstoff / with colourant(s), **2** mit Konservierungsstoffen / with preservative(s), **3** mit Antioxidationsmittel / with antioxidant(s), **4** mit Geschmacksverstärker / with flavour enhancer(s), **5** mit Schwefeldioxid / with sulphur dioxide, **6** mit Schwärzungsmittel / with darkening agent(s), **7** mit Phosphat / with phosphate, **8** mit Milcheiweiß / with milk protein, **9** koffeinhaltig / contains caffeine, **10** chininhaltig / contains quinine, **11** mit Süßungsmittel / with sweetener(s), **12** enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine, **13** mit Taurin / with taurine.

Allergene / Allergens
A Gluten / Gluten, **B** Krebstiere / Crustaceans, **C** Eier / Eggs, **D** Fisch / Fish, **E** Erdnüsse / Peanuts, **F** Soja / Soy, **G** Milch oder Laktose / Milk or Lactose, **H** Schalenfrüchte / Tree Nuts, **L** Sellerie / Celery, **M** Senf / Mustard, **N** Sesam / Sesame, **O** Sulfite / Sulphites, **P** Lupine / Lupin, **R** Weichtiere / Molluscs.