

FRÜHSTÜCK

von 8:30
bis 12:00

SÜSSES

Pastel de Nata | Teil | 2 Teile (V) 4,00 | 6,00
Warmes Blätterteigtörtchen, Staubzucker, Himbeersoße

Churros mit Zimt und Zucker (V) 4,50
mit Gartenbeeren-Maulbeerenkonfitüre 5,50
mit heißer Schokolade 7,50

EIER

Bauernfrühstück (V) 9,00
3 Eier, Kartoffeln, Schalotten, Gartenkräuter, Brot
... mit Würstle & Speck 12,00

Jacobs Shakshuka (V) 9,00
2 Eier, Tomaten-Paprika-Sugo, Frühlingslauch, Schafskäse,
Koriander

Gekochtes Ei 2,00
Rührei Natur oder Kräuter (2 Eier) 4,00
Spiegelei (2 Eier) 4,00
Brot und Fassbutter 3,00

SMÖRREPILOT

Open Sandwich

zur Wahl: Roggenschrot o. Dinkeltoast

je 5,50

- 1 Tomate, Hüttenkäse, Gartenkräuter, Olivenöl, Meersalz (V)
- 2 Sultans Freude, Frischkäse, Feta, Datteln, Kreuzkümmel (V)
- 3 VEGANO, Baba Ganoush, Ofenkürbis, Rote Beete (V)
- 4 Gekochtes Ei, Salat, Parmesandressing (V)
- 5 Fenchelsalami, Fassbutter, Balsamicozwiebeln,
Cornichons

je 7,00

- 6 Gebeizter Lachs, Honig-Senf-Soße, Frischkäse
- 7 Kalbsfleischtranchen, Thunfisch-Kapern-Soße, Oliven
- 8 Rasmushering, Apfel, Curry, Salat
- 9 Roastbeeftranchen, Cumberlandsauce

TAGESGERICHTE

von 11:30
bis alle

Anderungen vorbehalten

03.03. Linguine aglio olio peperoncino (V) je 13,50
Mo Kirschtomaten, Knoblauch, Blattpetersilie,
feines Olivenöl, Rucola, Parmesan

04.03. Chorizo Anna
Di Geröstete Spanische Paprikawurst, Schmorzwiebeln,
Äpfel, Kartoffelstampf

05.03. PILOT Bratenklein
Mi Burgunderjus, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße

06.03. Abraxas Blumenkohl (V)
Do Joghurt-Tahina-Soße, Erdnüsse, Ras el hanout,
Petersilen-Granatapfel-Salat

07.03. Küstenbackfisch
Fr Senfsoße, gebutterte Dill-Kartoffeln, Gurkensalat

10.03. Champignon-Kartoffel-Pfanne (V)
Mo Schmorzwiebeln, Paprika, Tahina-Joghurt-Soße,
Salsa Brava, Granatapfel, Kräutersalat

11.03. Jägerschnitzel
Di Paniert & gebacken, Globus Letscho, Spirelli

12.03. Grützwurst
Mi Sauerkraut, Petersilienkartoffeln, Spiegelei

13.03. Sesam-Linsen-Bratling (V)
Do Orientalischer Bulgursalat, konfierte Tomaten,
Dattel-Erdnuss-Joghurt

14.03. Lachsbullette „Hansa Kalle“
Fr Rahmgurkensalat, Kartoffelrösti, Zitronen-Dill-
Remoulade

17.03. Theaterpenne (V)
Mo Penne, Lauch, Strauchtomaten, Fenchel, Rahm,
Rucola, Parmesan

18.03. Himmel & Erde
Di Geschmolzene Blutwurst „Metzger Hambil“,
Schmorzwiebeljus, Kartoffel-Apfelstampf

19.03. Hühnerfrikassee
Mi Maishähnchen vom Geflügelhof Weber, Egerlinge,
Erbsen, Butterreis, Petersiliensalat



20.03. Senfeier Advocat (V)
Do 3 gekochte Landeier, Senfsoße, Kartoffeln, Gurkensalat


21.03. Pasta Salmone
Fr Linguine, feine Lachstranchen, Babyspinat,
Kirschtomaten, Rucola, Parmesan

VORSPEISEN & SUPPEN


von 11:30
bis 21:00

Spinatsalat klein | groß  7,50 | 12,00
Blattspinat, Kirschtomaten, Cranberries, Schalotten,
karamellierte Cashewkerne, Zitronensaft, Olivenöl
.... mit geröstetem Halloumi  zzgl. 3,00

Caesar Salad  10,00
Römersalat, Kirschtomaten, Senfdressing, Parmesan, Croutons
.... mit Anchovis 12,00
.... mit geröstetem Halloumi  13,00
.... mit grossem Bacon 13,00
.... mit gebackenem Maishähnchen 15,00

Toni's Bruschetta  8,00
Auberginen-Sesam-Streich, gegrillte Paprika, Oliven,
Basilikumpesto
.... mit Anchovis 10,00

Würzfleisch MITROPA 7,50
Strohschweinnacken, Büchsenchampignons, Zitrone, Toast

Ziegenfrischkäse  10,00
Geflämmt, Rote Bete Feinkost, Himbeer-Vinaigrette,
Pflücksalat, Nussknusper



Vitello Rustico 10,00
Gesottene Kalbsfleischtranchen, Thunfischsoße,
Salzkapern, Oliven, Rucola, Zitrone

Beizlachs 15,50
Kartoffelrösti, Forellenkaviar, Honig-Senf-Soße,
Mangochutney, Petersiliensalat

Rindertartar 80g | 130g 16,50 | 22,00
Sächsische Färse, Cornichons, Schalotten, Kapern, Senf,
Eigelb, Olivenöl, Brot, Butter

Soljanka ENKOVA 6,50
Feinsauer, Fruchtig, Fleischig, Rahm, Zitrone


Zwiebelsuppe St. Germain 8,00
Kräftiger Kalbsfond, Cognac, Gruyere, Schnittlauch


Fastensuppe MEGA   13,50
Soja-Ingwer-Fond, Selleriekohl, Shi Take, Miso,
Gojibeeren, Wurzeln, Koriander, Sesam, Babaganoush,
Sultans Freude, Crostino

HAUPTGERICHTE


Quick & Cheap | Vulkannudel   14,00
Linguine, fruchtiges Tomatensugo, Chili, Knoblauch, Kapern,
Oliven, Rucola, Parmesan

BIG Zupfsalat 15,00
Limonenhähnchen, Kirschtomaten, Gurke, Fenchel, Radies,
Wildkräuter, Schafskäse

Annabell  13,50
Geröstete Kräuterkartoffeln, Frühlauchquark, Leinöl, Gurkensalat
.... mit Pfälzer Leberwurst 16,50
.... mit Stralsunder Kräutermatjes 18,50

Käseknödel  16,00
In Butter geröstet, Strauchtomaten, Schalotten, Salbei,
Parmesan, Rucola

Fastenkohl   16,00
Gerösteter Blumenkohl, Semmelbutter, Mangochutney,
Pimientos de Padron, Pfannenei, Granatapfel-Petersilien-Salat

Pasta al Gorgonzola  16,00
Linguine, Gorgonzola^{DOP}, Birne, Walnüsse, Rahm, Rucola,
Parmesan

Königsberger Kochklopse 20,00
Strohschwein & Färse, Kapernsoße, Anchovis, Kartoffeln,
Rote Bete Feinkost

Rinderzunge & Blutwurst 22,00
Geröstet, Jus, Korianderkraut, Pastinaken-Selleriepüree,
Zwiebelsalat

Forelle Müllerin Art 24,00
Ganze gebratene Forelle, Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter,
wahlweise mit Apfel-Rothaupt oder Pflücksalat

Masala Poulet 24,00
Chorizo-Fenchel-Risotto, geschmorte Spitzpaprika, Garam
Masala, Kräutersalat

Rinderroulade „Altes Mädchen“ 24,00
Moosbeersauce, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße

Strohschweinschnitzel 22,00
Preiselbeeren, Pflücksalat

Sächsisches Färse-roastbeef 30,00
Pflücksalat, Chilibutter

Fritten als Beilage: 
Classico Tomatenketchup & Mayonnaise 5,00
Tartufo Trüffelmayonnaise & Grana Padano 7,00
Bravas Aioli & Tomaten-Salsa (scharf) 6,00
Kyoto Miso - Mayo & Sesam - Teriyaki 7,00

DESSERT

von 11:30
bis 22:30

PILOT Crème brûlée (V)	7,50
Churros Karamell (V) Gebacken, Puderzucker, Karamellknusper mit Vanilleeis	6,00 8,50
Granola Milchreisnockerl (V) Knusperpanade, Joghurteis, Yuzu Honig, Zitronengras, Lime, Sesam	9,00
Karamell Banane (V) Vanilleeis, Schokoladensoße, karamellisierte Banane, Walnusscrumble, Schlagrahm	11,00
Warmer Schokoladenkuchen (V) Aus dem Rohr, Zwetschgenröster, Pistazieneis	12,00
Benni Käse (V) Sächsischer Berchkäse & gegrillter Griollo aus der Hofmolkerei Bennewitz, Birnensenf, Picos Camperos	12,00

TEATIME

Pastel de Nata Teil 2 Teile (V)	4,00 6,00
Warmes Blätterteigtörtchen, Staubzucker, Himbeersoße	
Santiago Mandelkuchen (V)	4,00
Zimtschnecke (V)	4,00
Lazos Blancos (V) Hammersüße Blätterteigschleifen	4,00



Pilot



pilotleipzig

SNACKKARTE

von 11:30
bis 22:30

Spinatsalat klein groß (V)	7,50 12,00
Blattspinat, Kirschtomaten, Cranberries, Schalotten, karamellisierte Cashewkerne, Zitronensaft, Olivenöl mit geröstetem Halloumi (V)	10,50
Toni's Bruschetta (V)	8,00
Auberginen-Sesam-Streich, gegrillte Paprika, Oliven, Basilikumpesto mit Anchovis	10,00
Würzfleisch MITROPA	7,50
Strohschweinnacken, Büschenchampignons, Zitrone, Toast	
Soljanka ENKOVA	6,50
Feinsauer, Fruchtig, Fleischig, Rahm, Zitrone	
Winzer Croque (V)	9,00
Steinofenbaguette gratiniert mit Berchkäse, Limburger, Gruyère, Frischkäse, dazu Birnensenf und Oliven	
Stralsunder Scheelehappen „Fischhaus Rasmus“	10,00
Lieblisch/fruchtig eingelegter Hering, Knoblauch-Röstbrot, Remoulade, gepickelte Zwiebeln, Pflücksalat	
Herrenplatte	14,00
Roastbeefranchen, PILOT Fritten, Cumberland Sauce, Pflücksalat	
PILOT Ackergold - Fritten (V)	
Classico Tomatenketchup & Mayonnaise	7,50
Tartufo Trüffelmayonnaise & Grana Padano	9,50
Bravas Aioli & Tomaten-Salsa (scharf)	8,50
Kyoto Miso - Mayo & Sesam - Teriyaki	9,50
Kesselchips La Abuela Tradicional (200g) (V)	7,00
Brotsticks Piccos Camperos (V)	7,00
.... mit Sultans Freude (Dattelfrischkäse) mit Baba Ganoush mit Tomaten - Salsa (scharf)	

ENGLISH MENU
PLEASE SCAN



Espresso einfach doppelt	2,90 3,90
Kaffee klein groß	2,90 3,90
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,50
Schokolade klein groß	3,00 4,50
ICED Café Latte	4,40
Einfach köstlich!	4,80
doppelter Espresso, Vanilleeis	
Chai Tee	4,80
Milchalternative: Hafermilch	

Tee im Glas / Kännchen	3,50 / 6,50	
Früchte (ohne Zusatz von Aromen)		
Grün		
... Japan Bancha		
Schwarz		
... Darjeeling	... Chai Pur	... Assam
... Earl Grey	... Sonntagstee	
Kräuter		
... Kamille	... Rooibos	
... Atempause mit Süßholz		
... Schlechtwettertee mit Himbeeren		

Heiß im Glas	3,80
... Frische Minze	... Frischer Ingwer
... Salbeiblätter	... gepresste Zitrone
... LH Verbene (getrocknet)	
Heiße Ingwer-Birne	5,50
Birnensaft, Ingwer, Zimt	
Streuobstpunsch <small>ALKOHOLFREI</small>	6,00
mit Apfel, Karamell, Zimt, Sternanis	
... mit Obstler	9,00
Kiki - Eierlikörpunsch	7,50
mit Schlagobers	

WASSER, SAFT & LIMONADEN

Tafelwasser	0,5l / 3,50	Coca Cola	0,2l / 3,50
still / spritzig	1,0l / 5,50	Coca Cola Zero	0,2l / 3,50
Bad Liebenwerda Mineralwasser	0,25l / 2,70	Zitronenlimo	0,3l / 2,80
naturell / medium	0,75l / 6,50	Spezi <small>ORIGINAL</small>	0,5l / 4,50
Klostermansfeld Mosterei	0,3l / 2,90	Schweppes	0,2l / 3,50
Saft oder Schorle	0,5l / 4,80	Bitter Lemon / Tonic Water Dry	
Apfelsaft, Nektar: Sauerkirsche, rote Johannisbeere,		Meiner Mötts Gurke, Zitrone, Basilikum	0,33l / 4,20
Rhabarber, Quitte		Meiner Mötts Ingwer, Zitronengras, Limette	0,33l / 4,20

HAUSGEMACHT

PILOT Limonade	5,90	Kräuter-Rhabarber-Schorle	5,50
Zitrone, Limette, Orange, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale, Soda		Minze, Rosmarin, Rhabarbernektar, Soda	
Gurken-Holunder Limo	5,20	Johannis-Thymian Limo	5,50
Gurke, Limette, Minze, Soda & Holunder		Johannisbeernektar, Ginger Beer, Limette, Thymian	

APERITIFS

Sarti Spritz	8,50	Aperol Spritz	8,50
Sarti, Fritz Müller Perlwein, Soda, Limette		Fritz Müller Perlwein, Aperol, Orange, Soda	
Lillet Berry	8,50	Lillet Rouge	8,50
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Waldbeeren		Lillet Blanc, Johannisbeernektar, Schweppes Ginger Ale, Minze	
PILOT Garden Spriss	8,50		
Homemade Likör, Minze, Secco, Soda			

BIER VOM FASS

0,3l / 3,50
0,5l / 5,00

Fiedler Pils | Radler oder Diesel
Oberscheibe, Erzgebirge

Tegernseer hell
älteste Brauerei Bayerns

Brauerei Trunk BIO Weizen
Vierzehnheiligen | Bad Staffelstein

0,5l / 5,00

FLASCHENBIER

0,5l / 5,00

Störtebeker Bio Frei Bier ALKOHOLFREI
Stralsunder Braumanufaktur

Staffelberg Bräu Weizen ALKOHOLFREI
mit Bergquellwasser gebraut | Oberfranken

DRINKS

je 10,00

Espresso Martini EMPFEBLUNG
Espresso, Bullbush No.1 Wodka, Khalua, Cointreau

Rosato Tonic
Ramazzotti Rosato, Apfel, Rosmarin, Schweppes Tonic

Aperol Sour
Aperol, Zitrone, Zucker

Whiskey Sour
Four Rouses Bourbon, Zitrone, Zucker

Moscow Mule
Bullbush No.1 Wodka, Organics Ginger Beer, Gurke & Limette

Leipzig Mule
Leipziger Allasch, Organics Ginger Beer, frischer Limettensaft & Gurke

Rhabarber Spritz
Beekeeper Dry Gin, Schweppes Wildberry, Rhabarbersaft, Zitronensaft, Rosmarin

GIN & TONIC

Schweppes Dry Tonic
Zitrone, Gurke oder Orange

Beekeeper Dry Gin | London 8,50
Monkey 47 | Schwarzwald 10,50
Hendrick's Gin | Schottland 9,50
Gin Sul | Hamburg 12,00

KRÄUTER

Lauterbacher Tropfen Magenbitter 40% 4cl / 4,80
Becherovka Karlsbad 38% 4cl / 4,80
Ramazotti 30% 4cl / 5,00
PILOT Panda Krisenkräuter 37% 4cl / 6,50

KiKi Freiland-Eierlikör 4cl / 5,50

KLARES

Obstbrände Brennerei Tilkes Nattenheimer Mühle
Obstler 40% 4cl / 5,50
Birnenbrand 40% 4cl / 6,50
Zwetsch 40% 4cl / 8,50
Streuobstler Dr. Dichev 4cl / 8,50
Eversbusch Doppelwacholder 4cl / 5,00
Grappa Alexander 4cl / 5,00
Linie Aquavit 4cl / 5,50
Bulbush Wodka No. 1 4cl / 6,00
eiskalt o. ungekühlt

WHISKEY

Jameson Irish Whiskey 4cl / 6,50
Talisker Storm 4cl / 9,50
Lagavulin 16Years 4cl / 12,00

WEINKARTE

WEISS

		0,1l	0,2l	0,75l
RIESLING	ENKELKIND Steffen Enk, Nahe	3,50	7,00	24,00
GRAUBURGUNDER	GOTTHARD Steffen Enk, Nahe	4,00	8,00	26,00
LUX PILOT	Sauvignon Blanc Edition_04 (limitiert) Enk, Nahe	6,00	12,00	75,00 1,5l
SAUVIGNON BLANC	KIWI 2022 Jürgen Hofmann, Appenheim	4,50	9,00	27,50
Komma Nix 0%	ALKOHLFREI Frank&Frei Winzer, Franken	3,75	7,50	25,00
Scheurebe 2022	Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz <i>Nicht scheu, aber schön schlank, duftig, frisch – TipTop Aperitifwein</i>			33,00
VOLL-MOND-STEIN 2023	Riesling Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz <i>Bernadette first, Lyon First, Deine Wahl, smart esoterischduftiges Bernsteintröpfchen</i>			59,00
Riesling Schlossberg 2022	Riesling Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz <i>Schmatzig, sommrich, smartsweet... Damenwahl... mal was unkompliziertes</i>			33,00
Viogner 2021	Oliver Zeter, Pfalz <i>Oliver bricht die Lanze für Viogner in DE. Das ist löblich – und auch saftig, cremig, rauchig, röstig, vanillig, mandlig, geil</i>			47,00
Weißburgunder 2021	Dautel, Württemberg <i>Disziplinierte Treuheit im Burgunder: Dautel lässt nur den Wein sprechen – natürlich, balanciert, harmonisch</i>	6,00	12,00	39,00
Grauburgunder 2022	Herrenstück Holger Koch, Baden-Kaiserstuhl <i>Reife, Druck, Struktur. Läuft ganz wunderbar. Teilweise Maischegärung. Großes Holz. Präzise, schlanke Kraft</i>			45,00
****Chardonnay Reserve 2017	Knipser, Pfalz <i>Große Lage Burgweg, Kalkstein, neue Barriques, Battonage – druckvoll-intensiv mit allen Reglern zum Anschlag</i>			90,00
Grauburgunder unfiltriert 2019	Enderle & Moll, Oberrhein-Baden <i>Achtung, Naturwein! Dezente Säure, griffige Gerbstoffe, kreative Tannine, energetisch... Farbe ganz anders – very komplex!</i>			35,00

ROSA

Rosé	KEWIN Steffen Enk, Nahe	3,50	7,50	25,00
Sierra Cantabria Rosado 2022	Marcos Euguren, Rioja <i>Rioja! Rosé! Brillantes Lachsrosa, lockender Duft, vital und ausbalanciert... Bueno!</i>			29,00

ROT

PRIMITIVO 2020	Cantine Lizzano, Kalabrien	4,00	8,00	26,00
TEMPRANILLO	Mesta Tinto Fontana Uclés, La Mancha	3,50	7,00	24,00
ZARTBITTER 2021	Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz <i>Merlot-Syrah-Cabernet S, Maischegärung, Holz, sanfte, feste Struktur, smart röstig. Alle mal den Hut ziehen!</i>	5,50	11,00	35,00
Spätburgunder 2018	Dautel, Württemberg <i>Gerade – Elegant, Himi, Morelli, Johanni, großes Holz, feine Mineralik, feiner Dautel</i>	6,00	12,00	39,00
Spätburgunder vom Löss 2022	Franz Keller, Baden-Kaiserstuhl <i>Samtig und weich, feine Saftigkeit, brillantes Kirschrot, smarte Frucht, tolles Niveau von bester Adresse</i>			45,00
Spätburgunder Großes Holz 2018	Bürgstädter Berg Stich, Bürgstadt, Franken <i>Elegant und kraftvoll bei bester Struktur – zur Roulade oder einfach nur so</i>			40,00
Pinot Noir unfiltriert 2019	Enderle & Moll, Oberrhein-Baden <i>Achtung, Naturwein! Gaumenfiligran, zartes Ziegelrot, mürbes Tannin, etwas Kakao und ein Rosmarinlöffchen</i>			39,00
Ebbio Langhe 2013	Nebbio Fontanafreda, Friaul, Italien <i>Das Barolobrüderlein mit würdevoller Reife – granatrot, warm, samtig und nachhallig</i>			40,00
Château Escot 2014	Cabernet Sauvignon-Merlot-Petit Verdot Boreaux-Medoc <i>Saftige Fruchtattacke, dunkle Schoki, Zimt und Schattenmorellen, weiche Tannine</i>			55,00
Palazzo della Torre 2011	Allegrini, Veneto <i>Rich & Intense, Waldbeeren und Rosinen, weich, kompakt, trocken, samtig</i>			53,00
Almirez 2020	Tempranillo Teso la Monja, Toro <i>Voluminös, kräftig, seidig, aromatisch, fruchtbetont, elegant, äußerst trinkig... Auch für großen Durst</i>			45,00 92,00 1,5l

SEKT – CREMANT – CHAMPAGNER

		0,1l	0,75l
Fritz Müller 0,0%	Perlwein Fritz Müller, Reinhausen	4,50	27,00
Fritz Müller	Perlwein Fritz Müller, Reinhausen	4,50	25,00
MARIA Winzersekt	Riesling ENK, Nahe	7,00	40,00
Cremant de Limoux	Grande Cuvée Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon		50,00
Spätburgunder Rosé	Brut, Flaschengärung Stich, Bürgstadt, Franken		60,00
Champagner	Réserve Castelnau, Champagne		75,00
Rieslingschorle	Enkelkind Riesling	0,2l / 6,50	0,5l / 12,00