



**Anschrift, Kontaktdaten und Öffnungszeiten:**

SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar  
Gegenüber der Thomaskirche in der Gastromeile Gottschedstraße

Täglich, Mo – So/FT ab 17.00 Uhr geöffnet. Küche von 17.00 bis 22.00 Uhr, Bar bis 1.00 Uhr.

Frühstückszeiten unabhängig vom Dinner-konzept:  
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](mailto:ininside.leipzig@melia.com) Web & Reservierung: [www.syndeo-leipzig.de](http://www.syndeo-leipzig.de)

**Konzeptvorstellung – Start ab Donnerstag, 04. Oktober 2023:**

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 begrüßen wir dich als Gast?

\*€ 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:





**Speisekarte gültig vom 04. Oktober bis 10. November 2023** (Änderungen vorbehalten)

Serviert:

Kalte Speisen:

Pata Negra (Spanischer Schinken vom Iberico Schwein) | Grissini  
Eingelegte Sardellen | Knoblauch – Safran – Aioli  
Datteln | Speck | Rucola | Pinienkerne  
Tortilla (Kartoffel – Gemüse – Omelette) | Mojo Verde (vegetarisch)  
Gegrillte Wassermelone | Fetakäse | Trüffelöl (vegetarisch)  
Paprikacreme | gegrillte Zucchini & Fenchel (vegan)

Suppe:

Kürbis – Ingwersuppe mit Kokosschaum | Granatapfelkerne

Warme Speisen:

Medaillon vom Kalbsfilet | Keniabohnen | getrocknete Tomate | Meersalzkartoffeln  
Gebratene Maishähnchenbrust | gegrillte Paprika | Aprikosen – Polenta  
Gebratener Loup de Mer (Wolfsbarsch) | Oliven | rote Zwiebeln | Safranrisotto  
Garnelen – Glasnudel – Croquettas | Mangosalsa  
Gemüse – Paella | Kräutersaitlinge | Pimientos | Reis (vegetarisch)  
Falafel | Auberginen Tatar | Rote Bete (vegan)

Dessert:

Crema Catalana | Portweifeige (vegetarisch)  
Kokos - Chiasamen - Pudding | Himbeergel | Beeren (vegan)

Käseauswahl | Tomatenmarmelade | schwarze Walnuss (vegetarisch)

Am Büffet:

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





**Speisekarte gültig vom 11. November 2023 bis 05. Januar 2024** (Änderungen vorbehalten)

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 & Austernseitlinge | Pimientos (vegetarisch)  
 Kürbisgnocchi | Orangen - Walnussauce | grüner Spargel (vegan)

Dessert:

Kürbiskernparfait | Pflaumen – Chilisaucce | 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

