

Leonhardt

Restaurant • Café



Frühstück

täglich bis 15 Uhr

Französisches Frühstück Ein Croissant mit Butter, Marmelade, frischem Obst	6,5	Pancake gefüllt mit Vanillecreme, Obst, Agave Sirup	12
Mediterranes Frühstück Rührei mit pikanter Knoblauchwurst (Sucuk), Balkankäse, Parmaschinken, Gurken, Tomaten, Oliven, Butter, Obst	14	Vanillequark mit gemischtem Obst, kandierten Walnüssen	9,5
Skandinavisches Frühstück Gebeizter Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip, Marmelade, Kräuterkäse, Rührei mit Shrimps, Obst	16	Knuspermüsli Vanillequark mit gemischtem Obst, Knuspermüsli	9,5
Käsefrühstück Vier verschiedene Käsesorten, ein gekochtes Ei, Marmelade, Butter, Obst	12	Eiergerichte Zubereitet mit drei Eier als Rührei, Omelette oder Spiegelei, serviert mit Butter, frischem Obst	
Englisches Frühstück Zwei Spiegeleier mit Bacon, Bohnen, Marmelade, Rostbratwürstchen, Butter, Obst	13	<ul style="list-style-type: none">▪ Natur 8▪ Balkankäse und Tomate 9,5▪ Knoblauchwurst 10▪ Lachsstreifen 10,5▪ Tomate und Mozzarella 10	
Italienisches Frühstück Parmaschinken, Salami, Oliven, Rührei mit Tomate-Mozzarella	13		
Frittata Omelette nach spanischer Art mit Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika, Knoblauch, Oliven, Kräuter, Obst	13		

Vorspeisen

Tagessuppe (täglich wechselnd)	8	Matjes-Tatar mit Kartoffelrösti	13
Bruschetta	8	Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Trüffelöl, Parmesan	16
Humus mit Rostbrot	9	Antipasti Platte mit Humus, Grillgemüse, Parmaschinken, Oliven, Balkankäse	16
Caprese vom Büffelmozzarella mit Tomate, Basilikumpesto	12		

Salate

Kleiner gemischter Salat	7
Großer Marktsalat mit Apfel-Walnuss-Vinaigrette, Brotchips	12
wahlweise mit:	
+ in Zitronenbutter gebratenem Zanderfilet	17
+ Apfel, Zucchini, karamellisierter Parmaschinken	16
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Thymian an Blattsalate, Weintrauben	16
Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Parmesan, Caesardressing	17
Rucola Salat mit gebratenen Rumpsteak- streifen, getrockneten Tomaten, Parmesan	19

Vegetarisch

Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Balkankäse, Chili-Knoblauch-Tomatensauce	14
Pappardelle mit Ziegenkäse, Walnüssen, Weintrauben, Thymian Veltouté	18
Gebackener Camembert mit Rostbrot, frittierte Petersilie, Preiselbeeren	14
Kräuter-Semmelknödel (hausgemacht) auf Rahm-Champignons	14
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14
Blumenkohl-Broccoli-Risotto mit confierten Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	15

Fleisch & Fisch

Gegrillte Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat, Marktgemüse, Rosmarinkartoffel	19	Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preiselbeeren	24
Kalbsleber Berliner Art mit Apfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree	19	Wiener Saftgulasch mit hausgemachtem Semmelknödel	20
Lachsfilet vom Grill an Rahm-Babyspinat, Rosmarinkartoffel	22	Argentinisches Rumpsteak 200g mit Pommes Frites, mediterraner Kräuterbutter	25
Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmkohlrabi, Kräuterkartoffel	19	Zwiebelrostbraten 200g mit Erdapfelstampf, Röstzwiebeln	25

Dessert

Crème brûlée mit Blaubeersauce, Vanilleeis	9	Hausgemachter Kuchen	5,5
Mascarpone Cheesecake mit Blaubeer-Karamell-Sauce, karamellisierte Walnüsse	9	Apfelstrudel mit Vanillesauce, Beeren	9
		Fondant au Chocolat mit flüssigem Kern, Erdbeersorbet	10

Aperitifs

Aperol Spritz ¹ Aperol, Prosecco, Soda	0,2 L 7,9	Prosecco Spumante Valdo Extra Dry oder Rose	0,1 L 6,5 0,75 L 37
Leonhardt Spritz ¹ Limette, Minze, Maracujanektar, Prosecco, Soda	0,2 L 7,9	Champagner Moet Chandon Brut Imperial oder Rose	0,2 L 32 0,75 L 97
Hugo ¹ Limette, Minze, Holundersirup, Prosecco, Soda	0,2 L 7,9	Longdrinks <small>Jeder Longdrink wird auf 4 cl Basis zubereitet</small> Campari ¹ mit Orangensaft oder Soda Gin Tonic ³ / Wodka Lemon ³	0,2 L 10,5 0,2 L 10,5

Erfrischung

Hausgemacht mit Soda, Eiswürfel, Obst	0,2L 3,9
Himbeer-Minze // Erdbeer-Minze	0,4L 5,9
Beerenmix-Limette // Zitrone-Gurke	
Fruchtsaftgetränke	0,2L 3,5
Apfelsaft naturtrüb // Orangensaft //	0,4L 4,8
Rhabarbernektar // Maracujanektar //	
Mangonektar // Saftschorle	
Erfrischungsgetränke	0,2L 3,4
Coca Cola ^{1 2} // Light ^{1 2 6} // Zero ^{1 2 12} //	0,4L 4,6
Fanta ¹⁵⁶ / Sprite ⁵ // Tonic Water ³ //	
Ginger Ale ¹ // Bitter Lemon ³	
Tafelwasser still // mit Sprudel	0,2L 2,5 0,4L 4,5
Vöslauer naturell // prickelnd	0,25L 3,2 0,75L 6,5

Biere

Fassbiere	0,3L 3,9
Oberdorfer Hell	0,5L 5,5
Jever	
Allgäuer Büble Edelweiße	
Tegernseer	
Flaschenbiere	
Erdinger Kristall	0,5L 5
Erdinger Hefe dunkel	
Erdinger Hefe hell alkoholfrei	
Jever alkoholfrei	0,33L 3,9
Berliner Weiße rot oder grün ¹	0,33L 4,5

Offene Weine

Weiß- & Roséweine	0,1L	0,2L	0,5L	Rotweine	0,1L	0,2L	0,5L
Bianco Sicilia IGT Monte Pietroso – Sizilien Harmonisch und vollmundig	4,9	7,5	17	Bordeaux AOP Weingut Rousseau – Bordeaux Rote Beeren, saftig und kraftvoll	4,9	7,5	17
Kallfelz Riesling trocken Animierender Duft, frischer & feinmineralischer Geschmack	4,9	7,5	17	Nero D'Avola IGT Monte Pietroso – Sizilien Kräftig, rote Waldbeeren	4,9	7,5	17
Rosé Saint Laurand trocken Frédéric Corpel-Languedoc, Frankreich	4,9	7,5	17	Hauswein Rot vom Eichenfass	3,9	5,9	
Weiß- oder Rotweinschorle		6,5	15				

Flaschenweine

Weißweine	0,75L	Rotweine	0,75L
Gascogne Blanc IGP Nicolas Duffour – Cote des Gascogne Limonen und tropische Früchte, frisch, ausgewogen, aromatisch, mittelkräftig	36	Primitivi IGT „Piluna“ Castello Monaci - Apulien Kirschkonfitüre, Pfeffer, Lakritz, konzentriert-weich, kräftig	36
Sauvignon Blanc IGT Laurent Miquel - Languedoc Tropische Früchte, frisch, aromatisch, ausgewogen, mittelkräftig	42	Ventoux Rouge AOC Famille Perrin - Rhone Cassis, Brombeere, Pfeffer, würzig-vollmundig, kräftig	45
Brezza Bianci IGT Cantina Lungarotti - Umbrien Birne, Mango, Holunderblüte, saftig-erfrischend, leicht	36	Copertino DOC „Borgo del Mandorlo“ Casa Vinicola Botter - Apulien Rote Beeren, viel Kirsche, weich und ausbalanciert, mittelkräftig	37
		Tempranillo Finca Enguera DO Bio Vegan - Bodegas Enguera - Valencia Rote Früchte, würzig, seidige Tanninstruktur, mittelkräftig	34

Warmes

Kleine Tasse Espresso ²	2,6
Tasse doppelter Espresso ²	3,8
Kleine Tasse Espresso macchiato ²	2,8
Tasse Kaffee crema ²	3,2
Große Tasse Kaffee crema ²	4,2
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,2
Glas Latte macchiato ²	3,9
+ Haselnuss, Karamell oder Vanille ^{1 2}	+0,5
Tasse Cappuccino ²	3,4
Große Tasse Milchkaffee ²	3,9
Glas Schokolade mit Sahne	3,8
Glas Tee (Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grüner Tee)	3,5
Glas frischer Ingwer-Tee	3,9
Glas frischer Pfefferminz-Tee	3,9
Glas frischer Ingwer-Pfefferminz-Tee	4,2
+ laktosefreie, Hafer- oder Sojamilch	+0,5

Digestifs

Kräuter / Bitter / Klare / Wermuth	2 CL	4
Aperol ¹ / Campari ¹ / Jägermeister ¹ / Ramazzotti ¹ / Averna Amaro Siciliano ¹ / Fernet Branca ¹ / Menta ¹ / Grappa Frattina Chardonnay / Korn / Williamine / Malteserkreuz Aquavit / Sambuca Molinari		
Martini Bianco // Rosso	5 CL	6
Whisky / Whiskey / Cognac		
Johnnie Walker Red Label ¹	4 CL	7
Ballantine's 40% ¹	4 CL	7
Chivas Regal 12 Jahre ¹	4 CL	9
Glenfiddich 12y Speyside 40% ¹	4 CL	9
Tullamore Dew normal 40% ¹	4 CL	8
Jim Beam ¹	4 CL	7
Jack Daniels ¹	4 CL	8
Remy Martin VSOP ¹	2 CL	6
Hennessy Fine de Cognac ¹	2 CL	6

Cocktails

Mojito ¹	11,9	Mojito Strawberry ¹	11,9
Weißer Rum, frische Limette, Minze, Rohrzucker, Soda		Weißer Rum, Limette, Erdbeeren, Minze, Rohrzucker, Soda	
Caipirinha	9,9	White Russian	9,9
Cachaça, frische Limette, Rohrzucker		Wodka, Kaffeelikör, Sahne	



Leonhardt Restaurant Café

Stuttgarter Platz 21, 10627 Berlin

Telefon: 030 498 77 840 | Email: info@leonhardt-restaurant.de

www.leonhardt-restaurant.de

Zusatzstoffe und Allergene: 1= mit Farbstoff 2= koffeinhaltig, 3= chininhaltig, 4= mit Süßungsmittel, 5= mit Konservierungsstoff, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7= Geschmacksverstärker, 8= Phosphat, 9 = geschwefelt, 10= geschwärzt, 11= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= enthält eine Phenylalaninquelle, 14= Milcheiweiß, 15= mit Eiklar, 16= unter Verwendung von Milch, 17= unter Verwendung von Sahne, 18= Nitritpökelsalz (oder konserviert), 19= mit Nitrat (oder konserviert), 20= mit Taurin, A = Ei, B = Fisch, C = Getreide, D = Krebstiere, E = Lupinen, F = Milch, G = Nüsse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Soja, M = Sulfite, N = Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gültige MwSt.