

Leonhardt

Restaurant • Café



Frühstück

täglich bis 15 Uhr

Französisches Frühstück ^{C,F} Ein Croissant mit Butter, Marmelade, Obst	7,5	Gemischtes Frühstück ^{A,C,F} Zwei verschiedene Käsesorten, Salami, Serrano-Schinken, ein gekochtes Ei, Butter, Obst	16
Mediterranes Frühstück ^{A,C,F} Rührei mit pikanter Knoblauchwurst (Sucuk), Balkankäse, Serrano-Schinken, Gurken, Tomaten, Oliven, Butter, Obst	15	Vanillequark ^{FG} mit gemischtem Obst, kandierte Walnüssen	9
Skandinavisches Frühstück ^{A,B,C,D,F} Gebeizter Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip, Marmelade, Kräuterkäse, Rührei mit Shrimps, Obst	17	Knuspermüsli ^{C,F} Vanillequark mit gemischtem Obst, Knuspermüsli	9
Käsefrühstück ^{A,C,F} Vier verschiedene Käsesorten, ein gekochtes Ei, Marmelade, Butter, Obst	14	Eiergerichte ^{A,C,F} Zubereitet mit drei Eier als Rührei, Omelette oder Spiegelei, serviert mit Butter, Obst	
Englisches Frühstück ^{A,C,F} Zwei Spiegeleier mit Bacon, Bohnen, Marmelade, Rostbratwürstchen, Butter, Obst	15	<ul style="list-style-type: none">▪ Natur 8,5▪ Balkankäse und Tomate ^F 9▪ Knoblauchwurst 11▪ Lachsstreifen ^B 11▪ Tomate und Mozzarella ^F 10,5	
Italienisches Frühstück ^{A,C,F} Serrano-Schinken, Salami, Oliventapenade, Rührei mit Tomate-Mozzarella	15		
Frittata ^{A,C} Omelette nach spanischer Art mit Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika, Knoblauch, Oliven, Kräuter, Obst	14		
		Frisch gepresster Orangensaft	0,2L 4,5 0,4L 6,5

Vorspeisen

Tagessuppe (täglich wechselnd)	8	Matjes-Tatar ^{A,C,F} mit Kartoffelrösti	13
Bruschetta ^C	8	Carpaccio vom Rinderfilet ^F mit Rucola, Trüffelöl, Parmesan	16
Humus mit kaltgepresstem Olivenöl ^C	8	Antipasti Teller ^{C,F} mit Humus, Grillgemüse, Serrano-Schinken, Oliventapenade, Balkankäse	17
Oliventapenade mit Rostbrot ^{FG}	8	Gratinierter Ziegenkäse ^{A,FG,J} mit karamelisierter Birne, Walnüssen, Feldsalat	14
Caprese vom Mozzarella ^{FG} mit Tomate, Basilikumpesto	12		
Gebackener Camembert ^{A,C} mit Preiselbeeren	12		

Salate

Kleiner gemischter Salat ^{A,G,J}	7	Kraftprotz ^{A,G,J} Rucolasalat, gebratene Rumpsteakscheiben, getrocknete Tomaten, Parmesan, Trüffelöl	19
Großer Leonhardt-Salat ^{A,G,J} Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Apfel-Walnuss-Dressing	12	Angler Freunde ^{A,B,G,J} Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Paprika, gebratenes Zanderfilet	17
Glücklicher Hirte ^{A,G,J} Gemischter Salat, Oliven, Kapernäpfel, Pinienkerne, karamelisierter Schafskäse	17	Sportsfreund ^{A,G,J} Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Paprika, gebratene Hähnchenbrust und Walnüsse	17
Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Parmesan, Caesardressing ^{A,FG,J}	17		

Fleisch & Fisch

Gegrillte Hähnchenbrust ^F gefüllt mit Ricotta und Spinat, Marktgemüse, Rosmarinkartoffel	20	Wiener Schnitzel ^{A,C,J} Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preiselbeeren	25
Kalbsleber Berliner Art ^{C,F} mit Apfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree	20	Argentinisches Rumpsteak 200g mit Pommes Frites, mediterraner Kräuterbutter ^F	25
Cordon Bleu vom Havelländer-Apfel- Schwein mit Serrano-Schinken u. Mozzarella gefüllt, an lauwarmem Kartoffelsalat ^{A,C,J}	20	Zwiebelrostbraten 200g mit Erdapfelstumpf, Röstzwiebeln ^{C,F}	25
Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln, saisonaem Marktgemüse	22	Lachsfilet vom Grill ^{B,C,F} an Rahm-Babyspinat, Rosmarinkartoffel	22
Wiener Saftgulasch ^{A,C,F} mit hausgemachtem Semmelknödel	20	Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmkohlrabi, Kräuterkartoffel ^{B,C,F}	21

Vegetarisch

Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Balkankäse, Chili-Knoblauch-Tomatensauce ^{A,C,F}	15
Pappardelle mit Ziegenkäse, Walnüssen, Weintrauben, Thymian Veltouté ^{A,C,FG}	18
Kräuter-Semmelknödel (hausgemacht) auf Rahm-Champignons ^{A,C,F}	15
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat ^{A,C,F}	16
Blumenkohl-Broccoli-Risotto confierte Kirschtomaten, Rucola, Parmesan ^F	15

Dessert

Hausgemachter Kuchen ^{A,C,FG}	5,5
Crème brûlée ^{A,F} Blaubeersauce, Eis mit Vanillegeschmack	9
Marillenknödel ^{A,C,F} mit Joghurteis	10
Apfelstrudel ^{C,F} mit Vanillesauce	9,5

Aperitifs

Aperol Spritz ¹ Aperol, Prosecco, Soda	0,2 L 8,9	Prosecco Spumante Valdo Extra Dry oder Rose	0,1 L 6,9 0,75 L 39
Leonhardt Spritz ¹ Limette, Minze, Maracujanektar, Prosecco, Soda	0,2 L 8,9	Champagner Moet Chandon Brut Imperial oder Rose	0,2 L 49 0,75 L 150
Hugo ¹ Limette, Minze, Holundersirup, Prosecco, Soda	0,2 L 8,9	Champagner Veuve Cliquot	0,75 L 160
		Longdrinks <small>Jeder Longdrink wird auf 4 cl Basis zubereitet</small>	
		Campari ¹ mit Orangensaft oder Soda	0,2 L 10,9
		Gin Tonic ³ / Wodka Lemon ³	0,2 L 10,9

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 ^{1 5 6} / 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	
Erdinger Hefe Hell	
Tegernseer	
Flaschenbiere	
Erdinger Kristall	0,5L 5,5
Erdinger Hefe dunkel	
Erdinger Hefe hell alkoholfrei	
Jever alkoholfrei	0,33L 4,5
Berliner Weiße rot oder grün ¹	0,33L 4,9

Offene Weine

Weiß- & Roséweine

Bianco Sicilia IGT

Monte Pietroso – Sizilien
Harmonisch und vollmundig

Kallfelz Riesling trocken

Animierender Duft, frischer
& feinmineralischer Geschmack

Rosé Saint Laurand trocken

Frédéric Corpel-Languedoc, Frankreich

Weiß- oder Rotweinschorle

0,1L 0,2L 0,5L

4,9 7,9 17

4,9 7,9 17

4,9 7,9 17

6,5 15

Rotweine

Bordeaux AOP

Weingut Rousseau – Bordeaux
Rote Beeren, saftig und kraftvoll

Nero D'Avola IGT

Monte Pietroso – Sizilien
Kräftig, rote Waldbeeren

Hauswein Rot vom Eichenfass

0,1L 0,2L 0,5L

4,9 7,9 17

4,9 7,9 17

4,5 6,5

Flaschenweine

Weißweine

Gascogne Blanc IGP

Nicolas Duffour – Cote des Gascogne
Limonen und tropische Früchte, frisch,
ausgewogen, aromatisch, mittelkräftig

Sauvignon Blanc IGT

Laurent Miquel - Languedoc
Tropische Früchte, frisch, aromatisch,
ausgewogen, mittelkräftig

Brezza Bianci IGT

Cantina Lungarotti - Umbrien
Birne, Mango, Holunderblüte, saftig-erfrischend, leicht

0,75L

36

42

36

Rotweine

Primitivi IGT „Piluna“

Castello Monaci - Apulien
Kirschkonfitüre, Pfeffer, Lakritz, konzentriert-weich, kräftig

Ventoux Rouge AOC

Famille Perrin - Rhone
Cassis, Brombeere, Pfeffer, würzig-vollmundig, kräftig

Copertino DOC „Borgo del Mandorlo“

Casa Vinicola Botter - Apulien
Rote Beeren, viel Kirsche, weich und ausbalanciert,
mittelkräftig

Tempranillo Finca Enguera DO

Bio Vegan - Bodegas Enguera - Valencia
Rote Früchte, würzig, seidige Tanninstruktur,
mittelkräftig

0,75L

36

45

37

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	3,4
Große Tasse Kaffee crema ²	4,5
Tasse koffeinfreier Kaffee	3,4
Glas Latte macchiato ²	4,2
+ Haselnuss, Karamell oder Vanille ^{1 2}	+0,8
Tasse Cappuccino ²	3,6
Große Tasse Milchkaffee ²	4,2
Glas Schokolade mit Sahne	4,2
Glas Tee (Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grüner Tee)	3,5
Glas frischer Ingwer-Tee	4,2
Glas frischer Pfefferminz-Tee	4,2
Glas frischer Ingwer-Pfefferminz-Tee	4,5
+ 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	12,9
Weißer Rum, frische Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	
Caipirinha	10,9
Cachaça, frische Limette, Rohrzucker	

Mojito Strawberry ¹	12,9
Weißer Rum, Limette, Erdbeeren, Minze, Rohrzucker, Soda	
White Russian	10,9
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.