

Leonhardt

RESTAURANT • CAFÉ

SPEISEKARTE

am Stuttgarter Platz



Frühstück

TÄGLICH BIS 15 UHR

Französisches Frühstück 8,5 ^{C,F}
Ein Croissant, Butter, Marmelade, Obst

Mediterranes Frühstück 16 ^{A,C,F}
Rührei mit pikanter Knoblauchwurst (Sucuk),
Balkankäse, Serrano-Schinken, Gurken,
Tomaten, Oliven, Butter, Obst, Brotkorb

Skandinavisches Frühstück 18 ^{A,B,C,D,F}
Gebeizter Lachs, Sahne-Meerrettich, Marmelade,
Kräuterkäse, Rührei mit Shrimps, Obst, Brotkorb

Käsefrühstück 16 ^{A,C,F}
Vier verschiedene Käsesorten, ein gekochtes Ei,
Marmelade, Butter, Obst, Brotkorb

Englisches Frühstück 17 ^{A,C,F}
Zwei Spiegeleier, Bacon, Bohnen, Butter,
Marmelade, Rostbratwürstchen, Obst, Toast

Italienisches Frühstück 16 ^{A,C,F}
Serrano-Schinken, Salami, Butter, Obst,
Rührei mit Tomate-Mozzarella, Brotkorb

Bauernomelette 15 ^{A,C}
Omelette mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln,
Gewürzgurke, Butter, Obst, Toast

Gemischtes Frühstück 16 ^{A,C,F}
Zwei verschiedene Käsesorten, Salami, Serrano-
Schinken, ein gekochtes Ei, Butter, Obst, Brotkorb

Frühstück für zwei 37 ^{A,B,C,D,F}
Zwei gekochte Eier, Salami, Schinken, Butter, Käseaus-
wahl, Marmelade, Honig, Nutella, geräucherter Lachs,
Sahne-Meerrettich, Obst, Brotkorb, zwei Gläser Sekt
0,1l oder frisch gepresster Orangensaft 0,1l

Vanillequark 11 ^{F,G}
Gemischtes Obst, kandierte Walnüssen

Knuspermüsli 11 ^{C,F}
Vanillequark, gemischter Obst, Knuspermüsli

Obstsalat 10

Eierspeisen

Natur 10

Balkankäse & Tomate 11 ^F

Knoblauchwurst (Sucuk) 12

Lachsstreifen 13 ^B

Tomate & Mozzarella 12 ^F

*Unsere Eiergerichte werden mit drei Eier
als Rührei, Omelette oder Spiegelei
zubereitet und mit Butter, Obst und Toast
serviert ^{A,C,F}*

Kaffee & Café

Espresso 2,8 ²

Doppelter Espresso 3,9 ²

Kaffee crema 3,6 ²

Cappuccino 3,8 ²

Milchkaffee 4,5 ²

Latte macchiato 4,5 ²

Sirup Haselnuss, Karamell oder Vanille ^{1 2 +I}

Affogato 6,5 ²

Doppelter Espresso auf Vanilleeis

Tee 3,9

Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräuter, Kamille,
Pfefferminz, Früchte, Grüner Tee

Ingwer-Pfefferminz-Tee 4,8

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 4,9 0,4l 6,9

Hausgemachte Limonade 0,2l 3,9 0,4l 5,9
Himbeer-Minze / Erdbeer-Minze
Beerenmix-Limette / Zitrone-Gurke

Prosecco Valdo Spumante 0,1l 7,5 0,75l 39
Brut oder Rose

Champagner Moët Chandon 0,75l 150
Brut Imperial

Champagner Veuve Cliquot 0,75l 160

Vorspeisen & Vegetarisch

Tagessuppe 8

Täglich wechselnd

Bruschetta 8^C

Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, geröstetes Brot

Humus 8^C

Kaltgepresstes Olivenöl, Brot

Gebackener Camembert 12^{A,C}

Preiselbeeren

Carpaccio vom Rinderfilet 16^F

Rucola, Trüffelöl, Parmesan

Kräuter-Semmelknödel 16^{A,C,F}

Hausgemacht, Rahmchampignons

Antipasti Teller 17^{C,F}

Humus, Grillgemüse, Serrano-Schinken, getrockneten Tomaten, Balkankäse, Brot

Gratinierter Ziegenkäse 15^{A,F,G,J}

Karamelisierter Birne, Walnüsse, Feldsalat

Gnocchi 16^{A,C,F}

Getrocknete Tomaten, Balkankäse, Chili-Knoblauch-Tomatensauce

Pasta Stutti Verde 16^{C,E,G}

Tagliatelle, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Basilikum-Pesto, geröstete Pinienkernen

Salate

Kleiner gemischter Salat 7^{A,G,J}

Leonhardt-Salat 12^{A,G,J}

Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Apfel-Walnuss-Dressing

Glücklicher Hirte 17^{A,G,J}

Gemischter Salat, Oliven, Pinienkerne, karamelisierter Schafskäse

Caesar Salat 17^{A,E,G,J}

Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Parmesan, Caesardressing

Kraftprotz 19^{A,G,J}

Rucolasalat, gebratene Rumpsteakscheiben, getrocknete Tomaten, Parmesan, Trüffelöl

Angler Freunde 17^{A,B,G,J}

Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Paprika, gebratenes Zanderfilet

Sportsfreund 17^{A,G,J}

Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Paprika, gebratene Hähnchenbrust und Walnüsse

Spätzle

Alle Spätzle-Gerichte werden in unserer cremigen Käse-Sahne-Schmelze fertiggestellt.
Unsere Spätzle sind hausgemacht - alle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat serviert. ^{A,F,17}

VEGETARISCH

Leonhardt Käsespätzle 16

Pur in der Schmelze

Spinat-Spätzle 18

Frischer Spinat

Champignon-Spätzle 18

Frische Champignons

MIT FLEISCH

Hähnchen-Spätzle 19

Gebratene Hähnchenbrust

Schweinstreifen-Spätzle 19

Saftige Schweinstreifen

Rumpsteak-Spätzle 21

Zarte Filetspitzen

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen werden mit Schmand und Käse belegt und je nach Variante verfeinert.

Klassik 16 ^{E,C,5}

Speck, rote Zwiebeln, Lauch

Ziege & Honig 17 ^{E,G,C}

Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Honig, Rucola

Lachs & Rucola 17 ^{B,E,C}

Räucherlachs, rote Zwiebel, Rucola

Mediterran 16 ^{E,C}

Tomate, Oliven, Balkankäse, Rucola

Schnitzel

Unsere Schnitzel werden wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat serviert.

Wiener-Schnitzel 26 ^{A,C,J}

Kalbsschnitzel, Preiselbeere

Schnitzel Wiener Art 21 ^{A,C}

Vom Havelländer-Apfelschwein, Zitrone

Leonhardt-Schnitzel vom Hähnchen 22 ^{A,C,17}

Zarte Hähnchenbrust, Champignonrahm

Jäger-Schnitzel 23 ^{A,C,17}

Vom Havelländer-Apfelschwein, Champignonrahm

Bauern-Schnitzel 23 ^{A,C}

Vom Havelländer-Apfelschwein, zwei Spiegeleier

Meeretisch-Schnitzel 23 ^{A,C,14}

Vom Havelländer-Apfelschwein, Meerrettichsauce

Pfeffer-Schnitzel 23 ^{A,C,17}

Vom Havelländer-Apfelschwein, Pfeffersauce

Cordon Bleu 23 ^{A,C,J}

Vom Havelländer-Apfelschwein, gefüllt mit Schinken und Käse

Fleisch & Fisch

Gegrillte Hähnchenbrust 20 ^F

Gefüllt mit Ricotta und Spinat, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln

Kalbsleber Berliner Art 20 ^{C,F}

Apfelspalten, Zwiebeln, Kartoffelpüree

Wiener Saftgulasch 20 ^{A,C,F}

Hausgemachte Semmelknödel

Argentinisches Rumpsteak 200g 25 ^F

Pommes Frites, mediterraner Kräuterbutter

Lachsfilet vom Grill 22 ^{B,C,F}

Getrüffelter Rahmkohlrabi, Rosmarinkartoffeln

Gebratener Zanderfilet 21 ^{B,C,F}

Getrüffelter Rahmkohlrabi, Kräuterkartoffeln

Matjesfilet 16 ^{C,F}

Bratkartoffeln, Hausfrauensauce, Salat

Pasta Leonhardt 18 ^{B,C,E,17}

Tagliatelle, Lachsstreifen, Spinat, Hummersauce

Dessert

Hausgemachter Kuchen 5,5^{A,C,E,G}
Täglich frisch

Crème brûlée 9^{A,F}
Blaubeersauce, Eis mit Vanillegeschmack

Marillenknödel 10^{A,C,F}
Joghurteis

Apfelstrudel 9^{C,F}
Vanillesauce

Affogato 6,5^{2,F}
Doppelter Espresso auf Vanilleeis

Warmes

Kleine Tasse Espresso 2,8²

Tasse doppelter Espresso 3,9²

Kleine Tasse Espresso macchiato 3,2²

Tasse doppelter Espresso macchiato 4,2²

Tasse Kaffee crema 3,6²

Große Tasse Kaffee crema 4,6²

Tasse koffeinfreier Kaffee 3,6

Glas Latte macchiato 4,5²

+ Haselnuss / Karamell / Vanille^{1,2} +I

Tasse Cappuccino 3,8²

Große Tasse Milchkaffee 4,5²

Glas Schokolade mit Sahne 4,5

Glas Tee 3,9

Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräuter, Kamille,
Pfefferminz, Früchte, Grüner Tee

Glas frischer Ingwer-Tee 4,5

Glas frischer Pfefferminz-Tee 4,5

Glas frischer Ingwer-Pfefferminz-Tee 4,8

+ Laktosefrei oder Hafermilch +0,5

Aperitifs

Aperol Spritz 0,2l 8,9¹
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Leonhardt Spritz 0,2l 8,9¹
Limette, Minze, Maracujanektar, Prosecco, Soda

Hugo 0,2l 8,9¹
Limette, Minze, Holundersirup, Prosecco, Soda

Sarti Spritz 0,2l 8,9¹
Sarti, Prosecco, Soda, Limette

Limoncello Spritz 0,2l 8,9¹
Limoncello, Prosecco, Soda, Minze

Campari Spritz 0,2l 8,9¹
Campari, Prosecco, Soda, Orange

Alkoholfreier Leonhardt Spritz 0,2l 7¹
Limette, Minze, Maracujanektar, Soda

Valdo Spumante „Origine“ 0,1l 7,5 0,75l 39
Brut oder Rosé

Champagner Moët Chandon 0,75l 150
Brut Imperial

Champagner Veuve Cliquot 0,75l 160

Campari 0,2l 11¹
Orangensaft oder Soda

Gin Tonic 0,2l 11³

Mojito 0,2l 13¹
Weißer Rum, frische Limette, Minze,
Rohrzucker, Soda

Caipirinha 0,2l 12
Cachaça, frische Limette, Rohrzucker

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

Flaschenweine 0,75l

Weißweine

Gascogne Blanc IGP 36
Nicolas Duffour – Cote des Gascogne
Limonen und tropische Früchte, frisch,
ausgewogen, aromatisch, mittelkräftig

Sauvignon Blanc IGT 42
Laurent Miquel – Languedoc
Tropische Früchte, frisch, aromatisch,
ausgewogen, mittelkräftig

Brezza Bianci IGT 36
Cantina Lungarotti - Umbrien
Birne, Mango, Holunderblüte, saftig-erfrischend, leicht

Rotweine

Primitivi IGT „Piluna“ 36
Castello Monaci - Apulien
Kirschkonfitüre, Pfeffer, Lakritz, konzentriert-weich, kräftig

Ventoux Rouge AOC 45
Famille Perrin - Rhone
Cassis, Brombeere, Pfeffer, würzig-vollmundig, kräftig

Tempranillo Finca Enguera DO 34
Bio Vegan - Bodegas Enguera - Valencia
Rote Früchte, würzig, seidige Tanninstruktur,
mittelkräftig

Fassbiere 0,3l 4,2 0,5l 5,9

Oberdorfer Hell
Jever
Erdinger Hefe Hell
Tegernseer

Flaschenbiere

Erdinger Kristall 0,5l 5,5
Erdinger Hefe dunkel 0,5l 5,5
Erdinger Hefe hell alkoholfrei 0,5l 5,5
Jever Fun 0,0% alkoholfrei 0,33l 4,5
Jever alkoholfrei 0,33l 4,5
Berliner Weiße rot oder grün¹ 0,33l 4,9

Softdrinks

Coca Cola ^{1 2}	0,2l	3,5	0,4l	4,9
Coca Cola Zero ^{1 2 12}				
Fanta ¹⁵⁶				
Sprite ⁵				
Tonic Water ³				
Ginger Ale ¹				
Bitter Lemon ³				
Tafelwasser still oder mit Sprudel				

Vöslauer naturell	0,25l	3,5	0,75l	6,9
Vöslauer prickelnd				

Fruchtsaftgetränke

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,5	0,4l	4,9
Orangensaft				
Rhabarbernektar naturtrüb				
Maracujanektar				
Mangonektar				
Johannesbeere				
Saftschorle				

Hausgemachte Erfrischungen

Himbeer-Minze	0,2l	4,5	0,4l	5,9
Erdbeer-Minze				
Beerenmix-Limette				
Zitrone-Gurke				

Unsere hausgemachten Erfrischungen werden mit Soda, Eiswürfeln und je nach Variante zubereitet.

Digestifs

Kräuter / Bitter / Klare / Wermuth 2cl 4

Aperol ¹ / Campari ¹ / Jägermeister ¹				
Ramazzotti ¹ / Averna Amaro Siciliano ¹				
Fernet Branca ¹ / Menta ¹ / Sambuca				
Grappa Frattina Chardonnay / Korn				
Williamine / Malteserkreuz Aquavit				

Martini Bianco oder Rosso 5cl 6

Whisky / Whiskey / Cognac

Johnnie Walker Red Label ¹	4cl	7
Ballantine's 40% ¹	4cl	7
Chivas Regal 12 Jahre ¹	4cl	9
Glenfiddich 12y Speyside 40% ¹	4cl	9
Tullamore Dew normal 40% ¹	4cl	8
Jim Beam ¹	4cl	7
Jack Daniels ¹	4cl	8
Remy Martin VSOP ¹	2cl	6
Hennessy Fine de Cognac ¹	2cl	6

Leonhardt

RESTAURANT • CAFÉ

Leonhardt Restaurant Café

Stuttgarter Platz 21

10627 Berlin

Telefon: 030 498 77 840

info@leonhardt-restaurant.de

www.leonhardt-restaurant.de

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

*Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen
sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.*

ZUSATZSTOFFE

- 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

ALLERGENE

- 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.