



OKLAHOMA STEAKS VOM HEISSEN STEIN

Alle Steaks werden mit heißem Stein serviert.

Ca. 200 g Fleisch, dazu Kräuterbutter und BBQ-Sauce, begleitet von einer Backkartoffel mit Sour Cream oder Pommes frites

Special

Für junge Erwachsene bis 23 Jahre

15 % Rabatt auf alle Steaks

STEAKS

Hüftsteak Saftig und herzhaft	22	18
Rumpsteak Kräftig, zart und aromatisch	26	22

BEILAGEN

Bratkartoffeln statt Backkartoffel oder Pommes frites	2
Pfeffersoße	3
Coleslaw Salat	4
kleiner gemischter Salat	5

Tipp für das beste Geschmackserlebnis

Schneiden Sie das Steak in feine Scheiben und grillen Sie diese portionsweise auf dem heißen Stein.

So gelingt Ihnen Ihr Steak genauso, wie Sie es mögen:
rosa, medium oder durch.

DEUTSCH. FRISCH. HAUSGEMACHT.

MITTAGSTISCH

MO-FR | 12-15 UHR

Bauernfrühstück

11,9

Goldbraune Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
dazu Ei und Gewürzgurke

Hausgemachtes Schnitzel Wiener Art

13,9

Vom Schweinelachs, frisch paniert und knusprig gebraten, mit
Pommes, kleiner Salatbeilage und Zitrone

Bratkartoffeln statt Pommes +2

Hamburger Pannfisch

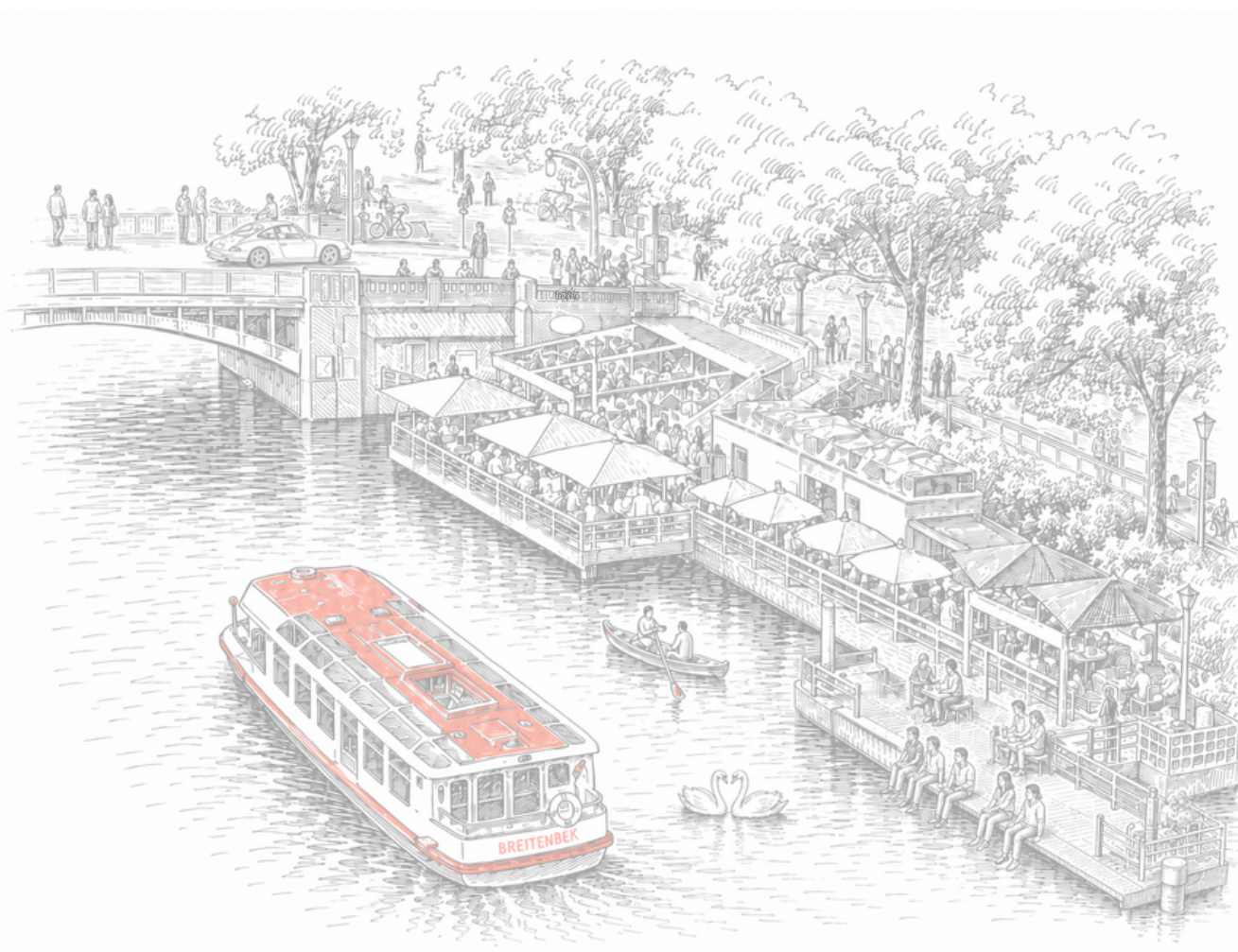
13,9

Drei zarte Fischfilets in cremiger Dijon-Senfsauce,
dazu Bratkartoffeln und kleine Salatbeilage

Penne all'arrabbiata

11,9

würzige Sauce aus Tomaten, Knoblauch und Peperoncino



@cafe.leinpfad

News
Specials
Events

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich 12:00 – 22:00 Uhr

Sa & So bei gutem Wetter bereits ab 10:00 Uhr.

Bei schlechtem Wetter können die Öffnungszeiten abweichen.
Bitte informieren Sie sich ggf. vorab telefonisch: **040 464856**

LANGSCHLÄFER FRÜHSTÜCK

Mo – So | 12–15 Uhr

Bei gutem Wetter Sa & So | 10–15 Uhr

BROT

Avocado Affair 12

Sylter Bauernbrot mit cremigem Frischkäse, hausgemachter Guacamole, dreierlei sonnengereiften Tomaten und unserem grünen Pesto

La Dolce Vita 15

Mozzarella auf Sylter Bauernbrot mit dreierlei sonnengereiften Tomaten, frischem Basilikum und hausgemachtem grünem Pesto

Alpenbrot 17

Sylter Bauernbrot mit cremigem Frischkäse und Guacamole, Ziegenkäse und Wildpreiselbeeren, eingelegten getrockneten Tomaten und hausgemachtem Basilikum-Pesto

Seemannsfrühstück 19

Räucherlachs auf Sylter Bauernbrot, cremigem Frischkäse, Guacamole, leckerem Sahne-Meerrettich. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Basilikum-Pesto und zweierlei sonnengereifte Tomaten

RÜHREI

Sylter Frühstücksrührei 13

Rührei auf knusprigem Bauernbrot, cremigem Frischkäse und Guacamole mit zweierlei sonnengereiften Tomaten

Wahlweise dazu:

Bacon +3

DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG

NUR DONNERSTAGS

SCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art 17

Vom Schweinelachs, paniert und knusprig gebraten

Holsteiner Schnitzel 18

Schnitzel Wiener Art mit Spiegelei

Schnitzel mit Pfefferrahmsauce 19

Schnitzel Wiener Art mit Pfeffersauce

Alle Schnitzelgerichte servieren wir mit Pommes.

Bratkartoffeln anstelle von Pommes +2

STARTERS

Italienische Käseplatte	24
mit Provolone, Asiago Pressato, Gran Spicco, Gorgonzola, Pecorino, dazu ofenfrisches Ciabatta	
Rinder Carpaccio	15
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, verfeinert mit Grana Padano und Kapern	
Bruschetta	11
3 Scheiben geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	

SUPPEN

Fischsuppe Leinpfad	15
mit frischem Fischfilet, Garnelen und Muscheln	
Tomatensuppe	10
mit Mozzarella	

SALATE

Caesar Salat vegetarisch / Hähnchenbrust / Garnelen	16 / 19 / 22
Römersalat mit Caesar Dressing, Croutons und Grana Padano	
Ziegenkäse Salat	18
Ziegenkäse garniert mit gerösteten Walnüssen und Honig, serviert auf Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Honig-Senf-Dressing	
Mozzarella Caprese	15
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Balsamicoessig und Olivenöl	

KARTOFFELN

Ofenkartoffel Chicken	18
mit Sour Cream und zarten Hähnchenbruststreifen	
Ofenkartoffel Matjesfilet	18
mit Sour Cream und zartem Matjesfilet	
Ofenkartoffel Classic	11
mit Sour Cream	

PASTA

Penne all'arrabbiata	16
würzige Sauce aus Tomaten, Knoblauch und Peperoncino	

VOM GRILL

Zanderfilet	26
serviert mit gebutterten Dillkartoffeln und Wildkräutersalat	
Schollenfilets, Finkenwerder Art	20
zwei gebratene Schollenfilets mit Speckwürfeln, an gebutterten Dillkartoffeln und Wildkräutersalat	
Seelachsfilet	19
serviert mit gebutterten Dillkartoffeln und Wildkräutersalat	

- Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln + 2

FISCH

Hamburger Pannfisch	24
verschiedene Fischfilets in einer Dijon-Senfsoße mit Bratkartoffeln	
Gambas al Ajillo	20
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und einer Chilischote, dazu ofenfrisches Ciabatta	
Matjes Hausfrauen Art	18
mit hausgemachten Bratkartoffeln	

SNACKS

Currywurst	15
mit Pommes und Currysauce	
Pommes rot-weiß	7
40 % fettreduzierte Pommes aus der Heißluftfritteuse mit Ketchup und Mayonnaise	

PFIFFERLINGE

Rührei mit Pfifferlingen	14
Pfifferlingsrahmragout mit Semmelknödeln	18
Tagliatelle Bicolore mit Pfifferlingen in feiner Weißwein-Sahnesauce	18



DESSERTS

Eisschokolade	8
Eiskaffee	8
Portion Sahne	1.5
Espresso Affogato Vanilleeis und Espresso	6
Eierlikör Traum Vanilleeis mit Eierlikör	9
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9

WAFFELN

Belgische Waffel	
mit Puderzucker	6
mit Puderzucker und Sahne	7
mit Puderzucker und Schokosoße	8
mit Puderzucker und Vanilleeis	9
mit heißen Himbeeren und Vanilleeis	10

KUCHEN

Käsekuchen	6
Apfelkuchen	6
Erdbeer-Rhabarberkuchen	6
Pflaumenkuchen	6
Kirschkuchen	6
Portion Sahne	1.5

Fragen Sie gerne unseren Service
nach den aktuellen Kuchenangeboten



HOT DRINKS

Heiße Schokolade mit Milchschaum	4.90
mit Sahne	5.90
mit Schuss zzgl. Amaretto, Rum oder Baileys	1.50
Hafermilch	1.00
Café Crema	4.50
Cappuccino	4.50
Milchkaffee	4.90
Latte Macchiato	5.50
Latte Macchiato "Flavour" mit Karamell, Vanille oder Haselnuss	6.50
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	4.90

TEE

GLAS TEE	4.50
- Darjeeling Summer Gold Schwarzer Blatt-Tee	
- Rooibos Cream Orange Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack	
- Sweet Berries Früchtetee mit Erdbeer- & Himbeergeschmack	
- Morgentau Grüner Blatt-Tee mit Mango- & Zitrusgeschmack	
- Refreshing Mint Kräutertee	
- Bergkräuter Nach Schweizer Art	

SCHWEPPE

	0.2 L
Ginger Ale	4.90
Bitter Lemon	4.90
Tonic Water	4.90
Wild Berry	4.90

LIMONADEN

	0.44 L
LEINPFAD Limo	5.90
Himbeere • Mango • Erdbeere • Rhabarber	
Holunderblüte • Granatapfel • Eistee Pfirsich	
Mango-Maracuja Light • Cherry Light	
* Light-Variationen: ohne Zuckerzusatz, ca. 3,5 kcal pro 100 ml	
LEINPFAD Signature Limo	6.90
Passion • Berry • Basil • Grapefruit	

SPECIALS

	Glas
Aperol Spritz	9.00
Lillet Wild Berry	9.50
Sarti Rosa Spritz	10.50
Limoncello Spritz	9.50
White Hugo	9.50
Black Hugo	9.50
Déjà-Vu Aloha / Tonic / Wild Berry	9.00
Alkoholfrei: Déjà-Vu Tonic / Wild Berry	9.00

NEW

Passion Spritz	9.00
Berry Spritz	9.00
Basil Spritz	9.00
Grapefruit Spritz	9.00

COCKTAILS

Pornstar Martini	13.00
Maracujasaft, Zitrone, Vanille, Wodka	
Rosemarie	13.00
Maracujasaft, Grenadine, Rosmarin, Gin	
Greyhound	13.00
Grapefruit, Limette, Wodka	

COCKTAILS

	Glas
Passion Margarita Maracujasaft, Zitrone, Tequila	13.00
Berry Vodka Sour Beerenmix, Zitrone, Wodka	13.00
Basil Smash Basilikum, Limette, Gin	13.00
Grapefruit Collins Grapefruit, Limette, Gin	13.00
Berry Collins Beerenmix, Limette, Gin	13.00

Dein Blick. Dein Drink. Deine Story.

@CAFE.LEINPFAD

Join us on Instagram

FASSBIER

König Pilsener 0.25 L	4.60
König Pilsener 0.4 L	5.80
Benediktiner Hell 0.3 L	4.90
Benediktiner Hell 0.5 L	6.50
Benediktiner Weißbier naturtrüb 0.5 L	6.50
Alsterwasser 0.3 L	4.90
Alsterwasser 0.5 L	6.50

FLASCHENBIER

König Pilsener 0.33 L	4.90
Köstritzer Schwarzbier 0.33 L	4.90
König Pilsener alkoholfrei 0.33 L	4.90
Benediktiner Hell alkoholfrei 0.33 L	4.90
Benediktiner Weißbier naturtrüb alkoholfrei 0.5 L	6.50

WEINEMPFEHLUNG

2024 Aix Rosé – Coteaux d'Aix-en-Provence Fl. 0,75 L / 1,5 L / 3,0 L 50 / 90 / 160
Frisch, trocken, elegant – feine Noten von roten Beeren und Pfirsich. Der perfekte Rosé für sonnige Momente.

Chardonnay „Murva“ – Venezia, Italien Fl. 0.75 L 65.00
Ein harmonischer Chardonnay aus dem sonnigen Venetien – weich im Geschmack, mit Noten von reifem Apfel, Melone und einem Hauch Vanille. Perfekt zu Geflügel, cremigen Soßen oder feinem Gemüse.

Sauvignon Blanc – trocken, Glas 0.2 L 11.50
Ein eleganter Weißwein mit feinen Noten von Zitrusfrüchten und grünen Aromen. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten, Bruschetta und leichten Vorspeisen.

Sauvignon Blanc – trocken, Fl. 0.75 L 38.00

Grauburgunder Deutschland / Pfalz 0.2 L 9.90

Grauburgunder Deutschland / Pfalz 1.0 L 45.00

Lugana Ames 44 D.O.C. Italien / Gardasee 0.2 L 10.90

Lugana Ames 44 D.O.C. Italien / Gardasee 0.75 L 30.00

Pinot Grigio Italien / Veneto 0.2 L 7.90

Riesling (halbtrocken) Deutschland / Pfalz 0.2 L 8.90

Riesling (halbtrocken) Deutschland / Pfalz 1.0 L 38.00

Weißweinschorle 0.2 L 7.50

Hauswein Rosé (halbtrocken) 0.2 L 7.90

Hauswein Rosé (halbtrocken) 1.0 L 32.00

Rosato Veneto Italien / Veneto Rebsorte Merlot 0.2 L 8.90

Rosato Veneto Italien / Veneto Rebsorte Merlot 0.75 L 26.00

WEIßWEIN

ROSÉ

ROTWEIN

Vignanova Primitivo Rosso Salento / Apulien 0.2 L 8.90

Vignanova Primitivo Rosso Salento / Apulien 0.75 L 26.00

Nero d'Avola Italien / Sizilien 0.2 L 8.90

Nero d'Avola Italien / Sizilien 0.75 L 26.00

SECOO

Crémant de Loire 0.1 L	7.00
Crémant de Loire 0.75 L	38.00
Secco Frizzante 0.1 L	5.00
Secco Frizzante 0.2 L	8.00
Secco Frizzante 0.75 L	30.00

LONGDRINKS

Ballantine's (Scotch) - Cola	10.90
Jim Beam (Bourbon) - Cola	11.90
Jack Daniel's (Tennessee) - Cola	12.90
Gordon's Gin - Tonic	10.90
Bombay Sapphire - Tonic	11.90
Hendrick's Gin - Tonic	13.90
Vodka - Lemon	9.90
Vodka - Cranberry	9.90
Vodka - Apfel	9.90
Bacardi - Cola	9.90
Havana Club (3 Jahre) - Cola	9.90
Rum (Guatemala 10 Jahre) - Cola	8.50



DIE LOCATION FÜR DEINE PARTY
TANZT DU SCHON ODER PLANST DU NOCH?



WASSER

Magnus Imperial still	0.25 L	0.75 L
Magnus Imperial feinperlig	3.90	8.90
	3.90	8.90
Tafelwasser sprudel	0.3 L	0.5 L
	3.90	4.90

SOFTDRINKS

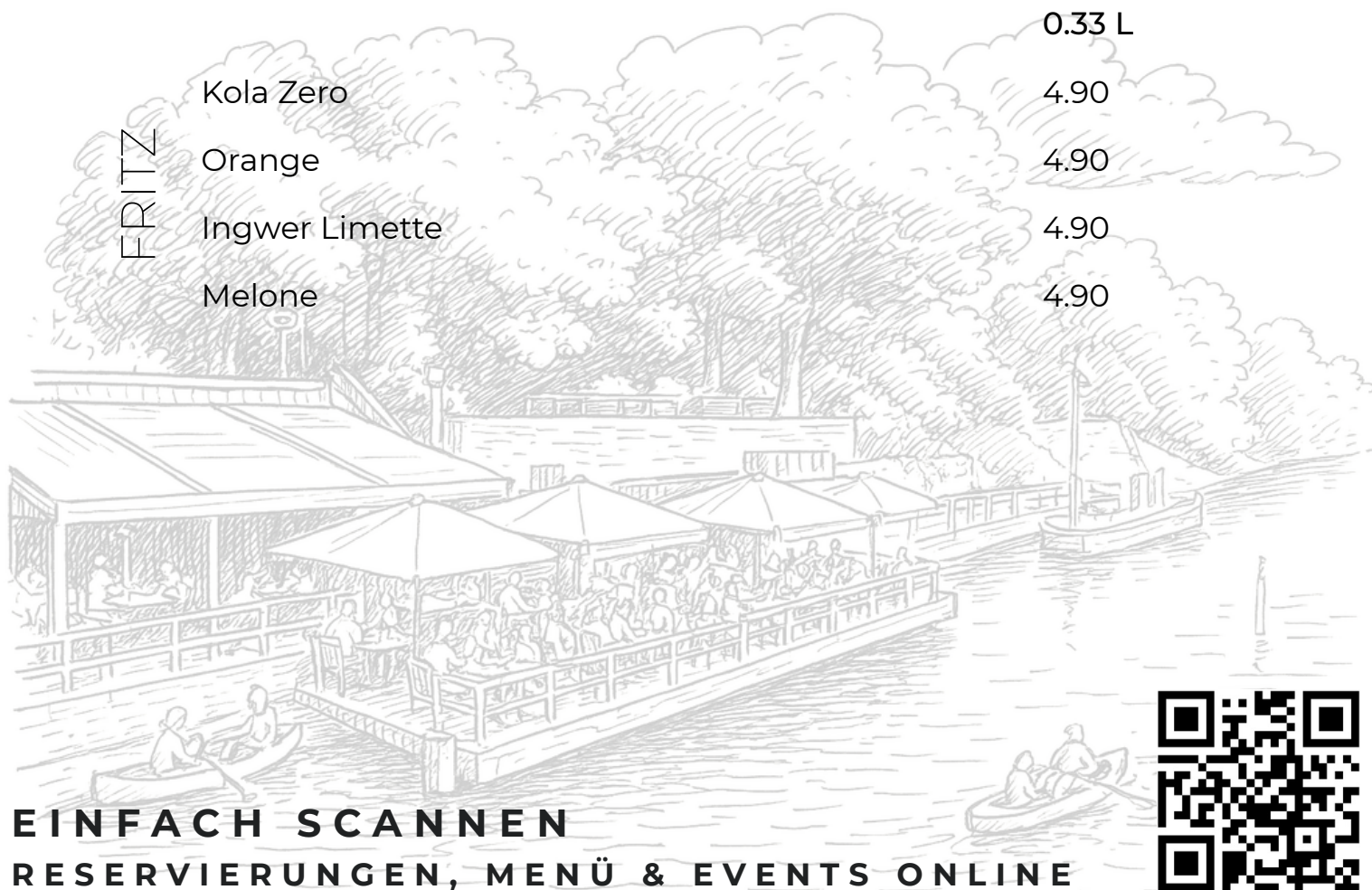
Pepsi	4.50	5.50
Pepsi Zero	4.50	5.50
Spezi	4.50	5.50
Orangenlimo	4.50	5.50
Zitronenlimo	4.50	5.50
Coca-Cola Flasche 0.2 L	4.00	

SAFT

Apfel-/Maracuja-/Johannisbeer - saft	5.90	7.90
Apfel-/Maracuja-/Johannisbeer - schorle	4.90	6.90

FRITZ

	0.33 L
Kola Zero	4.90
Orange	4.90
Ingwer Limette	4.90
Melone	4.90



EINFACH SCANNEN

RESERVIERUNGEN, MENÜ & EVENTS ONLINE



SPIRITUOSEN

Jack Daniel's (Tennessee) 4 cl	8.50
Absolut Vodka 2 cl	4.50
Jägermeister 2 cl	4.00
Sierra Tequila Gold 2 cl	4.50
Baileys 2 cl	4.50
Helbing 2 cl	4.00
Sambuca 2 cl	4.00
Ramazzotti 5 cl	5.90
Martini Bianco 5 cl	5.70
Havana Club (3 Jahre) 2 cl	4.20
Bombay Sapphire Gin 2 cl	4.50
Gordon's Dry Gin 2 cl	4.50
Jim Beam (Bourbon) 4 cl	6.90
Ballantine's (Scotch) 4 cl	6.50
Amaretto 2 cl	4.00
Sierra Tequila Silver 2 cl	4.50
Malteser 2 cl	4.00
Grappa 2 cl	4.50
Osborne Veterano 2 cl	4.50
Averna 5 cl	5.90