



040 / 46 48 56



cafe-leinpfad.de



info@cafe-leinpfad.de



Café Leinpfad

Willkommen im Café Leinpfad



Café Leinpfad
Leinpfad / Hudtwalckerstr.
22299 Hamburg

Geöffnet Mo - Fr 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Sa und So 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

*Je nach Witterung kann es dazu kommen, dass das
Café geschlossen bleibt oder früher geschlossen wird*

(GiroPay/ EC/ Visa/ AmEx/ MasterCard)
Wir akzeptieren gern Ihre Zahlung per Kreditkarte



Frühstück

Samstag & Sonntag von 10:00 – 13:00 Uhr, Montag – Freitag nur nach Vereinbarung für Gruppen ab 10 Personen

- | | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| 1. Leinpfad Frühstück ^{Ei, GL a, Mi, 1, 2, 7, 9, 10} | 10,90 € | 2. Lachsfrühstück ^{Ei, GL a, Fi, 2, 3} | 12,90 € |
| 2 Brötchen, Butter, Marmelade, Nutella,
Honig & Ei, Käse, Wurst und Fleischsalat | | 2 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Ei,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich | |
| 3. Ei Frühstück ^{Ei, GL a, 1, 6} | 11,90 € | | |
| 2 Spiegeleier - oder Rühreier mit Speck dazu
2 Brötchen, Butter, Marmelade, Honig & Nutella | | | |

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine Änderungswünsche an den angebotenen Frühstücksvariationen entgegen nehmen können.



Suppen

4. Karotten-Ingwer-Suppe
dazu Ciabatta

6,90 €

5. Tomatencremesuppe ^{Mi,1}
mit Basilikum & Mozzarella, dazu Ciabatta

6,90 €

Salate

6. Mozzarella Caprese ^{Mi}
mit Mozzarella, Tomaten & Basilikum,
dazu Ciabatta

9,90 €

^{GL a, Mi, Sn, Se, So, 1, 2, 3, 16}
7. Griechischer Schafskäsesalat 13,90 €
großer gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven,
Peperoni, roten Zwiebeln & Italian Dressing, dazu
Ciabatta

8. Putensalat ^{Ei, Mi, Sn, 1, 3}
großer gemischter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen, American-Dressing &
scharfer Chilisauce, dazu Ciabatta

13,90 €

^{Kr}
10. Garnelensalat 16,90 €
gemischter Salat mit sechs gebratenen
Schmetterlings-Garnelen, Italian Dressing, dazu
Ciabatta

9. Ceasar Salat ^{Ei, GL a, Mi, Sn, 1, 3}
knackiger Römersalat mit frischem Parmesan,
gebratenen Putenbruststreifen, Kräutercroûtons &
Ceasar Dressing, dazu Ciabatta

13,90 €



Spezialität des Hauses

11. Gelöste Keule „Fresh“ ^{1,2,3}
an einem frischen, bunten Salatteller &
BBQ-Sauce

13,90 € 12. Gelöste Keule „Classic“ ^{1,2,3}
mit Kartoffelsalat Essig/Öl, BBQ Sauce &
Salatbeilage

14,90 €

13. Gelöste Keule „Rösti“ ^{1,2,3}
mit Röstkartoffeln, BBQ-Sauce & Salatbeilage

14,90 €

Nach Hamburger Original-Rezept

Wir möchten Sie gern mit unseren Hähnchenkeulen vom Grill verwöhnen. Diese werden vom Knochen gelöst und dann für 24 Stunden in einer speziellen Marinade nach einer original Hamburger Geheimrezeptur für Sie eingelegt.

Durch dieses Verfahren sind wir uns sicher, Ihnen eine Hähnchenkeule anbieten zu können, wie Sie sie noch nicht kennen.

Wir servieren Ihnen diese Spezialität in verschiedenen Varianten jeweils mit einer knackig frischen Salatbeilage sowie einer herzhaft-würzigen BBQ-Sauce.



Herzlich Willkommen im Café Leinpfad!
Wir bedanken uns für Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.



Mehr als nur eine Kartoffel

- 14. Ofenkartoffel „Classic“** Ei, Sn, Mi, 1, 3 **7,90 €**
mit Sour Cream & Salatbeilage
- 15. Ofenkartoffel „Pute“** Ei, Sn, Mi, 1, 3 **13,90 €**
mit Sour Cream, zarten Putenstreifen & Salatbeilage
- 16. Ofenkartoffel „Matjesfilet“** ^{Ei, Sn, Fi, Mi, 1, 3} **12,90 €**
mit Sour Cream, zartem Matjesfilet & Salatbeilage
- 17. Ofenkartoffel „Sylt“** Ei, Sn, Fi, 1, 3 **14,90 €**
mit Sour Cream, geräuchertem Lachs & Salatbeilage

Pasta

- 18. Spaghetti „Pesto“** ^{GL a, Mi, 1, 3} **11,90 €**
mit hausgemachtem Basilikumpesto, Rucola,
Cherytomaten & Parmesan
- 19. Spaghetti „Garnele“** ^{GL a, Kr, 1, 3} **17,90 €**
mit sechs Schmetterlings-Garnelen in
hausgemachtem Basilikumpesto geschwenkt

Fleisch

- 20. Putensteak** ^{Ei, Mi, Sn, 1, 3} **16,90 €**
mit Röstkartoffeln, Sourcream, Kräuterbutter
& Salatbeilage



Schnitzel

- 21. „Wiener Art“** ^{Ei, GL a, 1, 3, 12} **14,90 €**
vom holsteiner Schweinelachs in der Pfanne mit Butter gebraten, dazu Kartoffelsalat Essig/Öl
- 22. „Wiener Art“** ^{Ei, GL a, 1, 3, 12} **15,90 €**
vom holsteiner Schweinelachs in der Pfanne mit Butter gebraten, dazu Röstkartoffeln & Salatbeilage
- 23. „Wiener Art“** ^{Ei, GL a, 1, 3, 13} **15,90 €**
vom holsteiner Schweinelachs in der Pfanne mit Butter gebraten, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream & Salatbeilage

Fisch

- 24. Matjes „Hausfrauenart“** ^{Fi, 1, 3, 6} **13,90 €**
mit hausgemachten Bratkartoffeln & Salatbeilage
- 25. Garnelenpfanne** ^{Fi, Sn, GL a, Mi} **16,90 €**
neun Schmetterlings-Garnelen in Olivenöl & frischem Knoblauch mit Chili in der Pfanne serviert, dazu Ciabatta
- 26. Hamburger Pannfisch** ^{Fi, Sn, Mi} **16,90 €**
verschiedene Fischfilets in einer Dijon-Senfsoße dazu Röstkartoffeln
- 27. Gebratenes Zanderfilet** ^{Fi, Sn, Mi} **17,90 €**
Zanderfilet auf der Haut gebraten, an Rucola & Röstkartoffeln in einer Dijon-Senfsoße



Dessert

28. Rote Grütze^{Mi, Ei, 1, 3}
mit Vanilleeis

5,50 € **29. Eisschokolade mit Sahne**^{Mi, 1} 5,50 €

30. Eiskaffee mit Sahne^{Mi, 1} 5,50 €

Kuchen

Frisch gebackener Kuchen^{GL, α, Ei, Mi} 3,50 €

36. Portion Sahne^{Mi} 1,00 €

31. Käsekuchen

32. Apfelkuchen

33. Erdbeer-Rhabarberkuchen

34. Pflaumenkuchen

35. Kirschkuchen



Heißes

Heiße Schokolade mit Milchschaum ^{Mi}	4,00 €	Heiße Schokolade mit Sahne ^{Mi}	4,50 €
--	--------	--	--------

Kaffee & Tee

Becher Café Crema ⁵	3,50 €	Glas Tee „Pure Tea“	3,50 €
--------------------------------	--------	---------------------	--------

Cappuccino ^{Mi, 5}	3,50 €
-----------------------------	--------

Milchkaffee ^{Mi, 5}	4,00 €
------------------------------	--------

Latte Macchiato ^{Mi, 5}	4,00 €
----------------------------------	--------

Latte Macchiato „Flavour“ ^{Mi, 2, 5}	4,90 €
---	--------

Karamell, Vanille, Haselnuss

Espresso ⁵	2,50 €
-----------------------	--------

Espresso doppelt ⁵	3,50 €
-------------------------------	--------

Glas Tee „Pure Tea“	3,50 €
---------------------	--------

Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-,
Kräuter, Grüner- und Rooibostee^{Mi. 1, 5}



Wasser & Mineralwasser

Mineralwasser	0,25 l / 0,75l
Magnus Quelle ohne	2,90 € / 6,90€
Magnus Quelle prickelnd	2,90 € / 6,90€

0,3 l / 0,5l

Tafelwasser - Mineralco	2,90 € / 3,90€
-------------------------	----------------

Softdrinks

Cola ^{2, 5, 12}	3,00 € / 4,50€
Cola Zero ^{2, 5, 12, 17}	3,00 € / 4,50€
Orangenlimonade ^{2, 12}	3,00 € / 4,50€
Zitronenlimonade ¹²	3,00 € / 4,50€
Spezi ^{2, 5, 12}	3,00 € / 4,50€

Schweppes chinhaltig

Tonic Water ¹³	3,90 €
Bitter Lemon ¹³	3,90 €
Ginger Ale ¹³	3,90 €

Saft

Apfel	0,2 l / 0,5l	3,50€ / 4,90€
Orange		3,50€ / 4,90€
schwarze Johannisbeere		3,50€ / 4,90€

Nektar

Banane,	0,2 l / 0,5l	3,50€ / 5,50€
Rhabarber		3,50€ / 5,50€
Maracuja		3,50€ / 5,50€
Kirsch		3,50€ / 5,50€
Kirsch- Banane		3,50€ / 5,50€

Schorlen

Apfelschorle	0,3 l / 0,5l	3,00€ / 4,90€
Maracujaschorle		3,00€ / 4,90€
Rhabarberschorle		3,00€ / 4,90€
Kirschschorle		3,00€ / 4,90€
Orangenschorle		3,00€ / 4,90€
Schwarze Johannisbeerschorle		3,00€ / 4,90€



Bier

Fassbier

Beck's Pils 4,9%	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
Leffe Brune 6,5%	0,25l	3,50 €
Alsterwasser	0,4l	4,50 €

Flaschenbiere

Beck's Pils 4,9%	0,33l	3,50 €
Beck's Gold 4,9%	0,33l	3,50 €
Leffe Blonde 6,6%	0,33l	4,00 €
Franziskaner Kristall 5,0%	0,5l	4,90 €
Franziskaner Hefeweizen 5,0%	0,5l	4,90 €
Franziskaner Dunkel 5,0%	0,5l	4,90 €

Alkoholfreies (Flasche)

Beck's Pils	0,33l	3,50 €
Franziskaner Hefe	0,5l	4,90 €



1240 gelang den Mönchen des Klosters Notre-Dame de Leffe ein historischer Coup: Sie kreierten das Rezept für ein bis heute **einzigartiges Abteibier**, das Bierkenner und Feinschmecker auf der ganzen Welt gleichermaßen begeistert. Ob als **fein-helles Leffe Blonde** (Alk. 6,6%) oder als **aromatisch-dunkles Leffe Brune** (Alk. 6,5%), bereits beim ersten genussvollen Schluck entfaltet sich das unvergleichlich komplexe und sanfte Aroma.



Prosecco

Prosecco^{Su}
mit Eis

Prosecco^{Su}

Glas 0,2l
5,50 €
5,50 €

Flasche 0,75l
20,00 €

Specials

Aperol „Spritz“ (Sekt mit Aperol)^{Su, 2} Glas 6,90 €



Longdrinks

Gordon's Gin - Tonic ¹³	9,90 €
Hendrik's - Tonic ¹³	10,90 €
Vodka - Lemon	9,90 €
Vodka - Orange	9,90 €
Bacardi - Cola ^{2, 5, 12}	8,90 €
Ballantine's (Scotch) - Cola ^{2, 5, 12}	8,90 €
Jack Daniel's (Tennessee) - Cola ^{2, 5, 12}	10,90 €
Jim Beam (Bourbon) - Cola ^{2, 5, 12}	9,50 €
Havana Club (3 Jahre) - Cola ^{2, 5, 12}	9,50 €
Campari Orange ²	8,90 €

4cl

Aperitifs

Martini Bianco	4,90 €
Martini Rosso	4,90 €
Campari ²	4,90 €

5cl



Whisky

Ballantine's Scotch (Scotch)
Jim Beam (Bourbon)
Jack Daniel's (Tennessee)

Spirituosen

Havana Club (3 Jahre)
Averna
Ramazzotti²
Baileys Irish Cream²

Absolut Vodka
Tequila W/B
Grappa
Jubiläums Aquavit
Helbing Kümmel
Korn
Malteser
Jägermeister
Sambuca

4cl Weinbrände / Cognac

6,50 €
6,50 €
7,50 €

Osborne Veterano
Carlos¹

2cl

3,50 €
4,00 €

4cl Cocktails

4,90 €
4,90 €
4,90 €

Caipirinha²
Pitu, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice

Ipanema (alkoholfrei)
Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale

8,90 €
7,90 €

2cl

3,50 €
3,50 €
3,50 €
3,50 €
3,50 €
3,50 €
3,50 €
3,50 €
3,50 €



Weißwein

	Glas (0,2 l) / Flasche
Pinot Grigio / Italien / Veneto ^{Su}	5,50 €
Riesling Classic / Deutschland / Rheinhessen ^{Su (0,75 l)}	6,50 € / 20,00€
Grauburgunder / Deutschland / Pfalz ^{Su (1 l)}	6,50 € / 29,00€

Rosé

Espadeiro „Rose“ / Portugal / Vinho Verde ^{Su (0,75 l)}	6,50 € / 21,00€
--	-----------------

Rotwein

Montepulcino d`Abruzzo	5,50 €
Finca Besaya Reserva / Spanien / Rioja ^{Su (0,75 l)}	6,50 € / 21,00€

Weinschorle

Weinschorle weiß ^{Su}	4,90 €
Weinschorle rot ^{Su}	4,90 €



Zusatzstoffe

- 1= mit Geschmacksverstärker
- 2= mit Farbstoffen
- 3= mit Konservierungsstoffen
- 4= geschwärzt
- 5= koffeinhaltig
- 6= mit Zuckerart und Süßungsmitteln
- 7= mit Phosphat
- 8= mit Emulgator
- 9= Nitritpökelsalz
- 10= Nitrat
- 11= Enthält pflanzliche Fette
- 12= mit Antioxidationsmittel
- 13= chitinhaltig
- 14= mit Taurin
- 15= mit Schwefeldioxid
- 16= mit Milcheiweiß
- 17= enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- GL a= Gluten-Weizen
- GL b= Gluten-Roggen
- Kr= Krebstiere
- Ei= Eier
- Fi= Fisch
- Er= Erdnüsse
- So= Soja
- Mi= Milch
- Se= Sellerie
- Sn= Senf
- Sf= Schalenfrüchte
- Su= Sulphite



Sie planen ein Event, möchten gerne eine Feier ausrichten?

Das Café Leinpfad bietet einen geschmackvollen und gemütlichen Rahmen, mit einer hervorragenden Küche sowie einem freundlichen und kompetenten Service.

Bitte sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne in der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Café Leinpfad

Leinpfad 106

22299 Hamburg

Büro: Frau Kerstin Pawlicki

fon 040 46 77 63 32

office@cbo-hh.de