

Hats dir geschmeckt?

Dann freuen wir uns riesig über deine Google-Bewertung!

(Wenn's mal nicht perfekt war, sprich uns gern direkt an
– wir möchten es besser machen.)

Leineraum
PATISSERIE • CAFÉ • RESTAURANT



Leineraum



Leineraum



www.leineraum.de

Willkommen im Leinetraum

Das Leinetraum ist ein Ort voller Genuss, Handwerkskunst und echter Gastlichkeit. Hier treffen süße Versuchungen aus unserer hauseigenen Patisserie auf eine deutsche Küche, die sich anfühlt wie ein Stück Kindheit – so vertraut und herzlich wie bei Oma zu Hause.

In der Patisserie vom Leinetraum entstehen täglich feine Törtchen, Kuchen und Desserts – frisch, liebevoll und mit viel Hingabe zubereitet. Jeder Bissen ist ein kleiner Genussmoment, den man sich einfach gönnen sollte.

Die deutsche Küche im Leinetraum ist ehrlich, bodenständig und mit Liebe gekocht. Hier findest Du Gerichte, die Erinnerungen wecken, Wärme schenken und einfach guttun – so, wie man es von früher kennt.

Ob als genussvoller Start in den Tag, als wohltuende Pause zwischendurch oder als besondere Belohnung nach dem Einkaufen im Leine-Center – der Leinetraum ist immer ein Platz, an dem Du Dich entspannen, verwöhnen und wohlfühlen kannst.

Wir freuen uns, Dir Deinen ganz persönlichen Genussmoment im Leinetraum zu bereiten.

Weine & Aperitifs

Flaschenweine 0,75 L

Gies Merlot	28.9
Gies Grauer Burgunder	28.9
Gies Merlot Rosé	29.9

Offene Weine 0,2 L

Primitivo trocken	6.2
Dornfelder lieblich	5.4
Grauer Burgunder trocken	6.2
Chardonnay	5.4

Aperitifs 0,2 L

Aperol Spritz	7.5
Hugo	7.5
Limoncello Spritz	7.5
Leinetraum Spritz alkoholfrei	7.5

Schaumwein

Prosecco 0,1 L	3.9
Prosecco Flasche	23.9

Kalte Getränke

Softdrinks 0,2 L

Coca-Cola Zero	3.3
Fanta	3.3
Sprite	3.3
Spezi	3.3
Ginger Ale	3.4
Bitter Lemon	3.4

Wasser

Wasser medium oder naturell 0,25 L	3.3
Wasser medium oder naturell 0,75 L	6.9

Eistee & Limonade

Elephant Bay Ice Tea versch. Sorten 0,3 L	4.4
Limonade versch. Sorten 0,3 L	4.2
Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,2 L	3.2

Biere

Herrenhäuser vom Fass 0,3 L	3.8
Alster 0,3 L	3.8
Herrenhäuser alkoholfrei 0,3 L	3.9
Hefeweizen 0,5 L	5.2
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 L	5.2

Frühstück

10 Leinetraum

12.9

Weizenbrötchen, Mehrkornbrötchen und hausgemachtes Brot mit Putenbrustbraten, Salami, Gouda, Weißkäse und Oliven. Dazu Marmelade, Honig, frisches Rührei und Butter.

11 London

12.9

Toastbrot und hausgemachtes Brot mit Bratwürstchen, Bacon und weißen Bohnen in Tomatensoße. Abgerundet mit gegrillten Tomaten, Champignons und einem Spiegelei.

12 New York

12.9

Toastbrot und hausgemachtes Brot mit Bratwürstchen, Bacon und Rührei. Dazu Mini Pancakes mit Ahornsirup und Marmelade.

13 Paris

12.4

Croissant und Weizenbrötchen mit Marmelade, Nutella, hausgemachtem Granatapfel-Frischkäse, Camembert und Butter. Dazu ein gekochtes Ei.

14 Istanbul

12.4

Sesamring und hausgemachtes Brot mit Sucuk, Rührei, Oliven, Weißkäse, Tomaten und Gurken.

15 Venedig

13.4

Brot & Brötchen mit Tomate-Mozzarella, Gouda, Ricotta, Pesto, Parmaschinken & Rucola.

Frühstück

16 Istanbul	16.9
Brot & Brötchen, belegt mit Mett, Leberwurst, Salami, Schinken, Putenbraten, Gurken, Zwiebeln & Butter.	
17 Klein	9.9
Brot & Brötchen mit Käse, Salami, Ei, Marmelade & Butter.	
18 Bauern	11.9
Brot & Brötchen mit Omelett aus Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Schnittlauch & Gurken.	
19 JoghurtTraum - Naturjoghurt mit Wahlweise -	
• frischem Obst	8.9
• Haferflocken und Saisonalen Beeren	8.9
• Honig & Walnüssen	9.9
• hausgemachter Knuspermüsli	9.9
20 Eier Benedict	
Zwei englische Toast´s belegt mit pochiertem Ei & Sauce Hollandaise	
• Klassisch - mit Bacon	9.9
• Italia - mit Tomaten, Mozzarella & Rucola	10.9
• Leinetraum - Frischkäse, Räucherlachs & Avocado garniert mit Lachsrogen	14.9

Kaffeespezialitäten

Filterkaffee - klassisch gebrüht, schwarz & aromatisch	2.9
Filterkaffee groß - mehr Genuss, mild & anhaltend	3.4
Kaffee Crema - der sanfte Klassiker	3.4
Kaffee Crema groß - noch mehr Crema Erlebnis in der großen Tasse	3.9
Espresso - intensiv & aromatisch	2.9
Espresso Macchiato - Espresso mit einem Hauch cremigem Milchschaum	3.2
Espresso Doppio - doppelte Stärke für den vollen Koffeinkick	4.4
Cappuccino - harmonisch mit feinporigem Schaum	3.9
Milchkaffee - klassisch mild	4.4
Latte Macchiato - dreischichtiges Erlebnis	4.6
Cortado - Espresso mit Milch	3.4
Flat White - samtig, kräftig & modern	4.7
<u>Pimp your Drink</u>	
Haselnuss-, Vanille- oder Karamellsirup	1.0
Milch - Laktosefrei oder Hafer	0.5

Heiße Getränke

Schokolade & Milch

Heiße Schokolade mit Milchschaum- cremig, süß & wohltuend	4.1
Heiße, weiße Schokolade- sanft, süß & edel mit weißer Schokolade	4.5
Heiße Milch mit Honig- wohltuend & gesund, ideal für Genießer	3.9

Leineraum Signature Drinks

Rose Latte Deluxe – zartes Heißgetränk, mit edler Rosenessenz, verwöhnt die Sinne	5.9
Blue Ocean Latte – samtiger Latte mit blauer Spirulina, reich an Antioxidantien	6.4
Pink Dream Latte – wohltuendes Heißgetränk, fruchtig blumig mit Hibiskusblüten	6.2

- Unsere Teesorten finden Sie in der Teekarte -

Glas Tee	3.7
-----------------	-----

Signature Tee

• mit frischer Minze & Zitrone	3.7
• mit frischem Kurkuma, Ingwer & Nelken	4.2
• Leineraum Vitamin C mit Zitrone, Orange & Limette	3.9

Vorspeisen

30 Suppe des Tages	6.4
31 Rote Beete Carpaccio marinierte Rote Beete Scheiben, Rucola, Parmesan	8.9
32 Hausgemachter Kartoffelsalat Bayrischer Art mariniert mit Essig & Öl, Gurke, Tomaten, Radieschen, Schnittlauch & Zwiebeln	8.4
33 Leineraum Brotmix 3 Scheiben hausgemachtes Brot mit würzigem Mett, Apfelrotkohl, Weichkäse & Salatbouquet	9.9

Salate

Alle unsere Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert.

wahlweise mit: Joghurt-Schnittlauch Dressing, Leineraumelixir, Caesar Dressing oder Essig & Öl

34 Salat Leineraum Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Rucola, Zwiebeln, Möhrenstreifen, Oliven, Granatapfel, Weißkäse	9.9
35 Roter gemischter Salat Raddicchio, Lolo Rosso, rote Paprika, rote Zwiebeln, Tomaten, rote Beete	12.9
36 Grüner gemischter Salat Eisbergsalat, Lolo Bionda, Römersalat, Rucola, Gurken, Avocado, grüne Paprika	12.9
37 Caesar Salat Frischer Römersalat, würziger Parmesan, knusprige Croutons & cremiges Dressing mit Kapern und Sardellen	11.9
Extras	
Rosa Roastbeef	6.4
Mit zarter Hähnchenbrust	4.9

Hauptgerichte

40 Käsespätzle 11.4

Hausgemachte Spätzle, geschmolzen mit würzigem Käse, verfeinert mit goldbraun gerösteten Zwiebeln und serviert mit einem frischen Salatbouquet. Herzhaft, deftig und ein Stück Heimat auf dem Teller.

41 Senfeier 13.4

Drei Eier, gebettet auf cremigem Kartoffelpüree, überzogen mit einer hausgemachten Senfsoße – ein Klassiker, der Kindheitserinnerungen weckt und wohlig-warm auf der Zunge zergeht.

42 Gemüsepfanne 14.4

Bunte Paprika, zarte Zucchini, frische Möhren, sonnengereifte Tomaten und Kartoffeln – sanft gebraten und mit einem Klecks Kräuterquark verfeinert. Auf Wunsch auch mit zarter Hähnchenbrust oder herzhaften Bratwürstchen.

43 Rinderroulade in Rotwein geschmort 21.4

Tradition pur: zart geschmorte Rinderroulade in kräftiger Rotweinsauce, begleitet von hausgemachtem Apfelrotkohl und cremigem Kartoffelpüree – wie bei Oma an einem Festtag.

44 Chili con Carne vom Rind 14.4

Saftiges Rindfleisch, feurige Chilischärfe, dazu Mais, Bohnen und Tomaten – abgerundet mit einem Klecks Sour Cream und frischem, hausgemachtem Brot.

Patisserie

70 Tiramisu 6.5

Abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone

71 Panna Cotta 7.4

Sahnig-zartes Dessert, fein abgerundet mit fruchtiger Sauce.

72 Cassata Eis 7.9

Italienische Eis-Spezialität mit kandierten Früchten und feinem Aroma

73 Creme Brulee 7.4

Samtige Vanillecreme mit knusprig karamellisierter Zuckerkruste

74 Kaiserschmarrn 9.4

Locker-fluffige Süßspeise, serviert mit Rosinen und Puderzucker

75 Gebackenes Vanilleeis 9.4

Garniert mit frischem Obst

76 Rote Grütze 5.9

Garniert mit frischem Obst

77 Cannoli - Knusprige Teigrollchen - pro Stück.

- mit PatisserieCreme 3.6
- mit Schoko-Vanille Creme 3.9
- mit Vanille-Pistazien Creme 4.5

Pâtisserie

- | | |
|--|-----|
| 60 Babà al Limoncello | 6.4 |
| Saftiger Hefeküchlein, getränkt in feinem Limoncello | |
| 61 Profiteroles Schokosoße Hell / Dunkel | 8.4 |
| Zarte Brandteigkugeln, gefüllt mit Sahne, überzogen mit weißer o. dunkler Schokolade | |
| 62 Saint Honoré Torte | 6.9 |
| Feine Kuchenkunst mit luftigem Brandteig, zarter Creme & knusprigem Karamell | |
| 63 Millefoglie | 6.4 |
| Knusprige Blätterteigschichten gefüllt mit sahniger Creme, leicht & unwiderstehlich | |
| 64 Torta della Nonna | 9.4 |
| Klassische italienische Tarte mit zarter Vanillecreme & gerösteten Pinienkerne | |
| 65 Käse-Schoko | 4.9 |
| Cremiger Käsekuchen mit feiner Schokoladennote | |
| 66 Erdbeertorte | 4.9 |
| Lockerer Biskuit mit frischen Erdbeeren und leichter Creme | |
| 67 Ananastorte | 4.9 |
| Saftiger Biskuit mit fruchtiger Ananas und zarter Creme | |
| 68 Pastiera Napoletana | 4.9 |
| Neapolitanischer Ricotta-Kuchen mit feiner Zitrusnote | |
| 69 Crostata | 4.9 |
| Knuspriger Mürbeteigkuchen
- wahlweise fruchtig, mit Marmelade oder Schokolade | |

Hauptgerichte

- | | |
|--|------|
| 45 Rindergulasch | 19.4 |
| Zarte Stückchen vom Rind, langsam geschmort in kräftiger Sauce, serviert mit fluffigen Spätzle und unserem beliebten Apfelrotkohl – herzhaft und aromatisch. | |
| 46 Rinderleber Ragout | 16.4 |
| Feines Ragout aus Rinderleber, sanft mit Zwiebeln und Apfel zubereitet. Dazu duftender Reis und ein knackiges Salatbouquet – rustikal und dennoch fein. | |
| 47 Kalt aufgeschnittenes Rosa Roastbeef | 19.4 |
| Zart rosa gebratenes Roastbeef, hauchdünn aufgeschnitten, begleitet von knusprigen Bratkartoffeln, frischer Kräuterremoulade und einem Salatbouquet. Ein Klassiker für Genießer. | |
| 48 Leber vom Schwein nach Berliner Art | 12.9 |
| Saftig gebratene Schweineleber, serviert mit süß-säuerlichen Apfelscheiben, geschmorten Zwiebeln und kräftiger Bratensoße. Dazu cremiges Kartoffelpüree und ein frisches Salatbouquet. | |
| 49 2 Königsberger Klopse | 18.4 |
| Zwei zarte Hackfleischklopse in feiner, cremiger Kapernsauce, serviert mit Petersilienkartoffeln und knackigem Salatbouquet – ein Traditionsgericht voller Seele. | |

Hauptgerichte

50 Bauernsülze 14.4

Herzhaft-würzige Bauernsülze, klassisch serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, Gewürzgurke und hausgemachter Remoulade. Ein rustikaler Genuss wie auf dem Land.

51 Mariniertes Schweinenackensteak 18.4

Saftig mariniertes Schweinesteak vom Nacken, vom Grill perfekt gebraten. Dazu eine ofenfrische Kartoffel mit Kräuterquark, hausgemachter Kräuterbutter und knackigem Salatbouquet.

52 Batamog Steak 18.4

Zartes Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Palmherzen und würziger Sambalsauce, dazu goldbraune Bratkartoffeln und ein frisches Salatbouquet – exotisch und herzhaft zugleich.

53 Hühnergeschnetzelt in Rahmsoße 17.4

Feine Streifen von zarter Hähnchenbrust, geschwenkt in cremiger Rahmsoße mit frischen Champignons. Dazu servieren wir duftenden Reis und ein Salatbouquet.

54 Matjes nach Hausfrauenart 18.4

Zarter Matjes, serviert mit hausgemachter Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln und einem frischen Salatbouquet – norddeutsche Küche, wie man sie liebt.

55 Zanderfilet ca. 200 g 23.4

Auf der Haut goldbraun gebratenes Zanderfilet, serviert mit feinen Salzkartoffeln, knackigem Kaisergemüse und einer aromatischen Salbei-Butter-Sauce – leicht, frisch und edel.

Beilagen

- Nur zu Hauptgerichten bestellbar -

100 Beilagensalat 4.9

101 Bratkartoffeln 5.9

102 Kartoffelpüree 5.2

103 Ofenkartoffel 5.9

104 Pommes 4.9

105 Reis 4.9

106 Hausgemachts Brot 1.9

107 Soßen 1.9

108 Dips 1.0

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserem separaten Ordner.

Bitte sprechen Sie unser Personal an.