

GASTHOF ZUR LEDA



Speise & Getränkekarte

Empfehlung der Küche

HIMBEER-AVOCADO-SALAT 15,90€

Feldsalat, Himbeeren, Avocado, Pienenkerne, Burrata, Himbeerdressing

Suppen

TOMATENCREMESUPPE 8,50€

Fruchtig aus Tomaten mit Basilikum verfeinert und rustikalen Tomatenstückchen, mit knusprigem Ciabatta serviert

GULASCHSUPPE 9,50€

Kräftige Gulaschsuppe mit Rindfleisch vom Uckermärker Rind und Paprika, mit knusprigem Ciabatta serviert

GRONINGER SENF SUPPE 9,20€

Würzige & cremige Suppe aus Senf, Sahne, Lauch, Bacon vom Rind, mit knusprigem Ciabatta serviert

Salate

KLEINER BEILAGENSALAT **4,50€**

(VEGETARISCH)

Kleiner Salat verfeinert mit Tomate, Gurke & Möhrchen
getoppt mit einer süßlich-säuerlichen Kräuter Senf Vinaigrette

FETA OLIVEN SALAT **13,50€**

(VEGETARISCH)

Großer gemischter Salat aus Rucola, frischen Tomaten, Gurke, Feta,
schwarzen Oliven, roten Zwiebeln & Balsamico als Dressing

Lüttje

POMMES FRITES ODER 5,00€

SÜBKARTOFFEL POMMES 6,00€

Mit Dip nach Wahl

MOZZARELLA STICKS 6,90€

Panierte Käsesticks, mit Sweet Chili Dip serviert

BRUSCHETTA 8,50€

Ein frischer Mix aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl auf knusprigem Ciabatta, getoppt mit Parmesan & Balsamico

BITTERBALLEN 6,90€

Panierte Krokette mit Rindfleischfüllung, mit Senf serviert

KIBBELING 9,50€

Panierter Weißfisch, mit Remoulade serviert

GARNELEN IN KNOBLAUCHSUD 9,50€

CHICKEN STRIPES 6,90€

Panierte Hähnchenbruststreifen, mit Erdnussauce serviert

HACKBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE 7,50€

Vom Rind, mit knusprigem Ciabatta serviert

*„Lüttje to delen“ (Ab 2 Personen) wählen Sie 4 Kleinigkeiten aus zum Preis von 26,00€
Wir servieren Ihnen eine nette Platte mit Ihrer Auswahl.*

Hauptspeisen (vom Schwein)

MEDAILLONS

23,90€

250g vom Schwein, in einer Orangen-Pfeffer-Sauce,
mit Kartoffelstampf und grünem Gemüse serviert

Hauptspeisen (vom Kalb)

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

20,50€

160g vom Kalb, Zitrone, Preiselbeeren,
mit Pommes Frites serviert, Dip nach Wahl

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

22,50€

160g vom Kalb, mit Champignon-Rahm-Sauce,
mit Pommes Frites serviert, Dip nach Wahl

Hauptspeisen

(vom Rind)

BOEUF BOURGUIGNON **23,90€**

Geschmorte Rindfleischwürfel mit Perlzwiebeln in Rotweinsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem Beilagen Salat

HAMBURGER **17,90€**

Saftiges 160g Patty vom Rind mit Salat, Tomaten, Gurke, BBQ-Sauce & Burgersauce, mit Pommes Frites & Mayonnaise serviert

BRIEBURGER **19,90€**

Saftiges 160g Patty vom Rind getoppt mit Salat, Brie, Rinder-Bacon, Preiselbeermarmelade & Burgersauce, mit Pommes Frites & Mayonnaise serviert

CURRYWURST **12,50€**

350g Wurst vom Rind in einer fruchtig aromatischen Sauce, mit Pommes Frites & Mayonnaise serviert

Hauptspeisen (vegetarisch)

GEMÜSECURRY **14,50€**

Buntes Gemüse wie Mango, Zwiebel, Paprika & Edamame in cremiger Sauce aus Kokosmilch, serviert mit Basmatireis

TAGLIARINI **13,90€**

Bandnudeln in einer cremigen Gorgonzolasauce gewickelt, getoppt mit Grana Padano & einem Beilagen Salat serviert

GEMÜSELASAGNE **13,90€**

Lasagne mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten getoppt mit Rucola & Parmesan

Hauptspeisen (vegan)

VEGANER BURGER **17,90€**

Patty mit Proteinen aus Ackerbohnen, Salat, Tomaten, Gurke, veganem Käse, veganer Mayonnaise, mit Süßkartoffelpommes & Mayonnaise serviert

KÜRBISCURRY **14,50€**

Cremige Sauce aus Kürbis, zarten Kichererbsen, Kokosmilch & roter Würzmischung, mit Basmatireis serviert

Desserts

PISTACHIO DREAM

7,50€

Eine Kugel Pistazien Eis & eine Kugel Zartbitter Eis
mit einen Schluss Baillys, Haselnusskrokant & Sahne

ROTE GRÜTZE

6,40€

Feines klassisches Schichtdessert
mit Vanillemouse & Roter Grütze

SCHOKOLADENKUCHEN

5,10€

Ein Stück saftiger Blechkuchen mit einer Schicht
Vollmilchschokolade überzogen & mit Sahne serviert

POFFERTJES

6,90€

Mini-Pfannkuchen, traditionelles Dessert aus Holland,
serviert mit Ahornsirup & Puderzucker

Die Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einem gesonderten Ordner, bitte wenden Sie sich an das Personal.

Drinks

Hot Drinks

TASSE KAFFEE CREMA	3,80€
CAPPUCCINO	4,10€
LATTE MACCHIATO	4,60€
ESPRESSO	3,20€
DOPPELTER ESPRESSO	3,90€
ESPRESSO MACCHIATO	3,50€
TASSE HEIßE SCHOKOLADE	3,90€
+ SAHNE	0,50€
KANNE OSTFRIESENTÉE 0,8L	6,20€
GLAS TEE	3,50€
ROOIBOS / KAMILLE / GRÜN / FRÜCHTE KRÄUTER / EARL GREY	

Cocktails

ESPRESSO MARTINI 2,4,8,9	9,50€
(VODKA / KALUHA / ESPRESSO / KAFFEEBOHNEN)	
MOSCOW MULE 2,4,9	8,50€
(VODKA / GINGERBEER / LIMETTE / GURKE)	
SEX ON THE BEACH 2,4,9	8,50€
(VODKA / PEIRSICHSCHNAPS / ANANASSAFT / GREADINE)	
MOIJTO 2,4,9	8,50€
(RUM / MINZLIKÖR / LIMETTENSAFT / SODA / ZUCKER)	
STRAWBERRY DAIGURI 2,4,9	8,50€
(RUM / LIMETTENSAFT / ERDBEERSAFT / ZUCKER)	
PINA COLADA 2,4,9	8,50€
(RUM / KOKOS / ANANASSAFT / SAHNE)	

Softdrinks / Juice

SAN PELLEGRINO 0,25L	3,90€
SAN PELLEGRINO 0,75L	6,50€
ACQUA PANNA STILL 0,25L	3,90€
ACQUA PANNA STILL 0,75L	6,50€
COLA 1,2,8 / COLA ZERO 1,2,8 /	3,20€
FANTA 2,3 / MEZZO MIX 1,2,3,8 / SPRITE 0,3L	
OSTFRIESEN EISTEE PFIRSICH / ZITRONE 0,33L	4,10€
BITTER LEMON 3 / GINGER ALE 2 /	
TONIC WATER 3,7 / 0,2L	3,90€
RABARBERSCHORLE 0,3L	3,90€
HOLUNDERSCHORLE 0,3L	3,90€
APFELSCHORLE 0,3L	3,90€
FRISTI 0,2L	3,90€
CHOCOMEL 0,2L	3,90€

Sparkling

LILLET BERRY 6	7,30€
APEROL SPRITZ 2,6	7,30€
HUGO	7,30€

Bottled Beer

KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI 0,3L	3,90€
ERDINGER WEIZEN 0,5L	5,20€
ERDINGER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5L	5,20€
ERDINGER WEIZEN DUNKEL 0,5L	5,20€
BANANENWEIZEN 0,5L	5,20€

Vom Fass

STARNBERGER 0,25L	3,10€
STARNBERGER 0,5L	5,20€
(AUCH ALS ALSTER MÖGLICH)	

Rum Acl

COCORANGE, DEUTSCHLAND, 40%	5,90€
BOTUCAL MANTUANO, VENEZUELA, 40%	5,70€
DON PAPA BAROKO, NEGROS PHILIPPINEN, 40%	5,50€
THE KRAKEN BLACK SPICED, KARIBIK 40%	5,30€
BACARDI CARTA BLANCA, PUERTO RICO, 37,5%	5,10€

AUCH ALS LONGDRINK MÖGLICH + 3,40€

Gin Acl

BULLDOG LONDON DRY, ENGLAND, 40%	8,40€
NORDÉS ATLANTIC GALICIAN, SPANIEN, 40%	8,20€
BOBBY'S SCHIEDAM DRY, HOLLAND, 42%	6,90€
HENDRICK'S, GROSSBRITANNIEN, 41,4%	8,40€
GIN MARE MEDITERRANEAN, SPANIEN, 42,7%	8,90€
FREE SIA GIN, DEUTSCHLAND, 40%	7,10€

AUCH ALS LONGDRINK MÖGLICH + 3,90€

Grappa Acl

IL MOSCATO DI NONINO, ITALIEN, 41%	5,90€
------------------------------------	-------

Whiskey Acl

HIGHLAND PARK 12 YEAR OLD, SCHOTTLAND, 40%	7,00€
JURA SINGLE MALT RED, SCHOTTLAND, 40%	6,90€
JURA SINGLE MALT WINTER EDITION, SCHOTTLAND, 40%	6,90€
THE GLENLIVET FOUNDER ' RESERVE, SCHOTTLAND, 40%	6,80€
JOHNNIE WALKER RED LABEL, SCHOTTLAND, 40%	6,10€

AUCH ALS LONGDRINK MÖGLICH + 3,40€

Obstbrände Acl

SCHEIBEL PREMIUM WILLIAMS, DEUTSCHLAND, 40%	6,50€
SCHEIBEL PREMIUM MOOR-BIRNE, DEUTSCHLAND, 40%	6,50€
SCHEIBEL PREMIUM HIMBEER, DEUTSCHLAND, 40%	6,50€

Sonstiges Acl

LINE AQUAVIT, NORWEGEN, 41,5%	4,20€
FISSER'S OSTERFRIESISCHER GENEVER, 40%	4,90€
JÄGERMEISTER, DEUTSCHLAND, 35%	3,90€
OZO 12, GRIECHENLAND, 38%	3,90€
RAMAZZOTTI AMARO, ITALIEN, 30%	4,00€
BERLINER LUFT, DEUTSCHLAND, 18%	3,90€
TEQUILLA SILVER, DEUTSCHLAND, 38%	3,90€
TEQUILLA GOLD, DEUTSCHLAND, 38%	3,90€
BAILEYS, IRLAND, 17%	4,00€

Offene Weißweine

Grauburgunder - trocken

Schittler-Becker- Rheinhausen-2023

Dieser Pinot Grigio besitzt ein feines Burgunderbukett mit Anklängen von Birne, Honigmelone und frischen Mandeln, am Gaumen kräftig und gehaltvoll mit feiner Säure schönem Schmelz und langem Abgang.

0,15l / 6€

0,75l / 24€

Sauvignon Blanc - trocken

Wörner-Pfalz-2022

Mal fruchtige, mal grüne Aromen. Im Mund dann eine sanfte Säure mit passender süße und wenig Alkohol.

0,15l / 6,50€

0,75l / 24€

Chardonnay- trocken

Carmel & Joseph- Frankreich-2023

Besonders ausdrucksvolle Aromen nach Steinobst wie Aprikose oder Pfirsich. Gute Balance im Mund, frisch, fruchtig und Rund mit köstlicher Mineralität. Etwas Holz mit einem harmonischen Ende.

0,15l / 6,50€

0,75l / 25€

Gelber Muskateller - feinherb

Lergenmüller-Pfalz-2023

Ein eindrucksvolles, sehr charakteristisches Fruchtspiel, präsentiert von einem extrareichen Körper mit guter Säurestruktur und einem feinen Schmelz am Gaumen.

0,15l / 6,00€

0,75l / 24€

Geschlossene Weißweine

Barfuss Cuvee- trocken

Tina Pfaffmann-Pfalz-2023

Eine leichter Cuvee aus Weißburgunder und Grauburgunder.

Der Verschnitt der beiden Weine fand kurz vor der Füllung statt.

0,75l / 25€

Edda- trocken

Cantine Di San Marzano-Italien-2022

Schmeichelnder Duft nach Pfirsichblüten und Vanille. Am Gaumen üppig mit einem eleganten, frischen, delikaten und mineralischen Geschmack.

0,75l / 32€

Riesling- trocken

Tesch-Nahe-2021

Mineralische Wein riecht nach weißfleischigen Pfirsichen.

Im Mund angenehm spritzig, geschliffen, sehr trocken im Stil.

0,75l / 26€

Offene Rotweine

3 Passo Rosso- trocken

Cielo E Terra- Italien-2020

Tiefviolette Farbe, fruchtexplosiven Bouquet nach Himbeeren, Blaubeeren und Süßkirsche und fruchtigen Geschmack.

0,15l / 7€

0,75l / 27€

Bardolino- trocken

Monte Zovo-Italien-2023

Brillante rote Farbe, sommerlich, duftend, mit feinen Aromen von roten Früchten.

0,15l / 6,50€

0,75l / 25€

Geschlossene Rotweine

Rotweincuvee- trocken

Kaapzicht-Südafrika-2020

Am Gaumen füllig, saftig, samtig, viele verführerische Früchte, finessenreich, sehr elegant, feinwürzig, viel Charme und ein langer Abgang.

0,75l / 25€

Primitivo Di Manduria- trocken

San Marzano- Italien- 2018

Der Wein duftet nach dunklem Steinobst und zeigt Töne, die an Tabak und Gewürze erinnern. Per Hand gelesen und in französischem Barrique ausgebaut, präsentiert er sich körperreich und konzentriert.

0,75l / 40€

Merlot- trocken

Roter Lehm-Lergenmüller-Pfalz-2020

Schwere rote Lehmböden zeichnen sich verantwortlich für die kräftige Opulenz und reife Kirschrucht.

0,75l / 34€

Roseweine

Tramari- trocken

Cantine Di San Marzano-Italien-2023

Frischer trinkbarer Rose mit mediterranen Aromen und Noten von Kirsche und Himbeere.

0,15l / 6,50€

0,75l / 25€

alkoholfrei

Grauburgunder- trocken

Zotz-Baden

Feine Noten von Zitrusfrüchten, Birne und frischen Trauben. Am Gaumen frisch und harmonisch mit gut eingebundener Säure.

0,15l / 7€

0,75l / 27€

Crémant

Crémant de Loire- Brut

Bouvet-Ladubay-Frankreich

Glänzende gelbe Farbe mit grünen Nuancen und ausgesprochen fruchtige Nase. Aromen weißer Blumen, sowie von Geißblatt und Akazie, sehr angenehmer Gaumen.

0,15l / 6€

0,75l / 30€