

HAUS DER GENUSSKULTUR

MITTAGSKARTE MAIWOCHEN 2022

Zur Maiwoche stellen wir Ihnen unsere neue Ergänzung zur Karte vor: Unsere Brotzeit. Saisonale Zutaten und frisches Brot werden von unserem talentiertem Küchenteam zu wahren Meisterwerken verwandelt.

Immer von 9-16 Uhr und zur Mittagszeit gerne auch als Salat serviert

Tomate Mozzarella	10,50
Frisches Bauernbrot mit Tomatenmarmelade, Tomate, Mozzarella, Rucola-pesto und Pflücksalat	
Avo "Smash"	11,50
Frisches Bauernbrot mit Avocado, pochierten Eiern, Hollandaise, eingelegten Radieschen und Pflücksalat	
Geräucherter Mais	14,50
Frisches Bauernbrot mit geräucherter Maiscreme, Hähnchenbrust, Paprika, Chorizo, Gartenkresse und Pflücksalat	
Ricotta und Feige	11,50
Frisches Bauernbrot mit saftiger Feige, Ricotta, Rucola, kandierten Nüssen, Thymianhonig und Rucolasalat	
Antipasti	10,50
Frisches Bauernbrot in Ei gebacken mit hausgemachten Antipasti, Basilikumpesto und Pflücksalat	
Süßes zum Schluss: Maibowlenschnitte	4,50
Frische Erdbeeren auf Mürbeteigbiscuit getoppt mit einer Minzwolke	



HAUS DER GENUSSKULTUR

Willkommen zurück und Herzlich Willkommen in unserem neuen Stammhaus,
unserem Haus der Genusskultur.

Seit wenigen Wochen dürfen wir Sie endlich wieder bei uns begrüßen
und möchten uns an dieser Stelle bei Ihnen bedanken: Für einen
fulminanten Start, liebe Worte und wunderbare Begegnungen. Nach
zwei Jahren Unsicherheit hat unser Team inmitten widriger Umstände
einen wichtigen Meilenstein in der Evolution des Unternehmens
erreicht. Darauf sind wir stolz. Und wir freuen uns darauf an diesem tollen Ort
neue genussvolle Erinnerungen mit Ihnen zu kreieren.

Falls Sie in diesem Jahr selber einen Grund zu feiern haben, richten wir Ihre
Veranstaltung gerne im 1. OG oder im Steinwerk für Sie aus. Kontaktieren Sie uns
hierzu gerne unter events@leysieffer.de oder sprechen Sie uns an.




Ihr *Leysieffer* Team



Produkte mit diesem Symbol erhalten Sie für den Genuss zu Hause in unserer Confiserie

IN FREUNDSCHAFT GERÖSTET

Wie wir, ist auch die Kaffeerösterei Joliente aus Rieste ein Familienunternehmen. Mit einer Mischung aus Handwerkskunst, Feingefühl und einer großen Portion Hingabe kreieren wir in enger Zusammenarbeit unser neues Kaffeesortiment. Ein Wissens- und Wertaustausch, der in wundervollen Produkten resultiert, die Freude bringen; In der Fertigung, sowie im Genuss.


Cafe Crema No. 38	2,80	
Filterkaffee No. 1 im Becher	3,00	
Milchkaffee	3,80	
Latte Macchiato	3,80	
Cappuccino	3,20	
Flat White	3,60	
Espresso No. 218	2,20	
Espresso Doppio	3,00	
Espresso Macchiato	2,60	
Irish Coffee	5,80	
Milchalternative: Laktosefreie Milch oder Oatly Barista	+0,00	
Babyccino für unsere Mini-Gäste	0,00	
Dazu empfehlen wir eine kleine Pralinenauswahl (3 Stück)	3,00	

SCHOKOLADIGER GENUSS

Feine Schokoladenkreationen sind unser Steckenpferd - das gilt jetzt auch für unsere Trinkschokoladen. Jeden Monat gibt es eine neue Kreation zu entdecken – ganz frisch aus unserer eigenen Manufaktur.

Rührschokolade 3,60

Feinste Leysieffer Kuvertüre (wechselnde Sorten) zum Einrühren in heiße Milch oder eine Milchalternative Ihrer Wahl

Trinkschokolade 3,60 

mind. 42% Kakaogehalt, gesüßt mit Vollrohrzucker aus fairem Anbau mit Milch oder Milchalternative Ihrer Wahl

mit Portion Sahne 4,10

mit Rum/Amaretto 5,80

 Produkte mit diesem Symbol erhalten Sie für den Genuss zu Hause in unserer Confiserie

WEIL UNSER EIS ALLES BESSER MACHT

Eis-Kaffee	5,60
Affogato (Espresso auf Eis)	4,20
Eis-Schokolade	5,60

TRINK MEER TEE

Weil das Leben zu kurz für langweiligen Tee ist, lieben wir die charmanten Mischungen von Trink Meer Tee. Die Tees aus biologischem Anbau entfalten im Seidenbeutel aus Pflanzenfasern ihr volles Aroma.

Trink Meer Tee		3,80
Watt denn hier los?	<i>Earl Grey mit Bergamotte</i>	
Nichtschwimmer	<i>Holunder mit Quitte</i>	
Alle Mann an Bord	<i>Vollmundiger Assam</i>	
Rückenwind	<i>Beerenmischung</i>	
Rette mit, wer kann	<i>Ingwer und Kurkuma</i>	
Frischer Frieze	<i>Pfefferminze</i>	
Wogen glätten	<i>Zart-fruchtiger Grüntee</i>	
Reizklima	<i>Kräutertee mit einem Hauch Meersalz</i>	
Land in Sicht	<i>Sanddorn, Orange, Vanille in Grüntee</i>	

ALLHEILMITTEL BEI SCHIETWETTER

Heiße Zitrone	3,80
Frische Minze	4,20
Frischer Ingwertee mit Zitrone	4,20

FRISCH UND SPRITZIG

Hauswasser (still/medium)

Glas

0,25l | 2,70

Flasche

0,7l | 6,50

Fritz Kola

0,2l | 2,90

Fritz Kola zuckerfrei

0,2l | 2,90

Fritz Orange

0,2l | 2,90

Fritz Zitrone naturtrüb

0,2l | 2,90

Lütt's Landlust Rhabarberschorle

0,33l | 3,50

Lütt's Landlust Apfelschorle naturtrüb

0,33l | 3,50

Lauwerth Streuobst Apfelsaft

0,2l | 3,80

Lauwerth Johannisbeersaft

0,2l | 3,80

Thomas Henry Bitter Lemon

0,2l | 3,00

Thomas Henry Tonic Water

0,2l | 3,00

Thomas Henry Ginger Ale

0,2l | 3,00

Büble alkoholfreies Weizen

0,5l | 4,50

Jever Fun Alkoholfrei

0,33l | 3,50

IN FREUNDSCHAFT GEBRAUT

Lange gab es bei Leysieffer kein Bier. Nicht etwa, weil wir Bier nicht mögen, sondern weil bisher einfach Keines unseren Ansprüchen gerecht wurde. Also haben wir das Ganze selbst in die Hand genommen und mit unseren Freunden des Vareler Brauhaus zwei ganz besondere Kreationen erschaffen.

Leysieffer Tide Hell in der Giebelflasche

Leysieffer Tide Weizen in der Giebelflasche

Zum Teilen mit Lieblingsmenschen, serviert im Kühler

1l | 13,50

dazu empfehlen wir unser frisches Hausbrot mit mediterranen Kräutern und Meersalz

4,00

IN FREUNDSCHAFT GEKELTERT

Jedes Jahr wählen wir gemeinsam mit unseren Freunden vom Weingut Kiefer (Baden) und den Geschwistern Kolb (Nahe) die besten Trauben des Jahrgangs aus und kreieren Weine, die zum Genießen und Verweilen einladen.

Leysieffer Secco weiß, Deutschland

0,1l | 5,50 0,75l | 21,00 

Leysieffer Grauburgunder Meeresrauschen, Weingut Kiefer

0,2l | 6,50 0,75l | 21,00 

Leysieffer Weißburgunder Meeresrauschen, Geschwister Kolb

0,2l | 6,50 0,75l | 21,00 

Leysieffer Rosé Meeresrauschen, Geschwister Kolb

0,2l | 6,50 0,75l | 21,00 

PRICKELNDER INSELAUSFLUG

Immer gut, wenn wir uns für einen kurzen Moment nach Nordseeluft, Sand unter den Füßen und Sonne im Gesicht sehnen: Unsere Sylt-Klassiker.

Erdbeer Heidi 0,2l | 8,50

Secco mit hausgemachtem Erdbeermark

Saure Hilde 0,3l | 8,50

Rhabarbersaft mit Secco aufgegossen

Quadro Collins 0,3l | 8,50

Quadro Nuevo (Bio-Rhabarberaperitif), Mineralwasser, Zitrone

KOMM' WIR BLEIBEN NOCH

Unsere Wein-Cocktails sind die idealen Begleiter für einen gemütlichen Plausch. Da vergisst man gerne die Zeit und bestellt aus lauter Glückseligkeit gerne auch mal mehr als nur Einen.

Hugo 0,3l | 8,50

Secco, Holunderblütensirup, Mineralwasser und frische Minze

Aperol Spritz 0,3l | 8,50

Secco, Aperol, Mineralwasser und frische Orange

Rhabarber Spritz 0,3l | 8,50

Secco, Quadro Nuevo, Mineralwasser und frische Minze

Belsazar Dry & Tonic 0,3l | 8,50

Belsazar Dry, Thomas Henry Tonic, Zitrone

Belsazar Rosé Spritz 0,3l | 8,50

Belsazar Rosé, Secco, Mineralwasser

Pink Lillet 0,3l | 8,50

Lillet Blanc, Rhabarberschorle, Minze

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Nur 47 km entfernt hat sich die Destillerie Dwersteg dem Brennen feinster Bio-Liköre in Handarbeit verschrieben. Schnell waren wir auf einer Wellenlänge und verwandeln nun unsere beliebtesten Leysieffer Rezepte zu Likören.

Bio-Eierlikör

5cl | 4,50

Bio-Baumkuchenlikör auf Eis

5cl | 5,50

GENUSS AM MORGEN

Vom schnellen Frühstück vor dem ersten Termin bis zum genüsslichen Schmaus mit dem Liebblingsmenschen: Mit unserer frisch zubereiteten Frühstücksauswahl starten Sie genussvoll in den Tag. Unser Frühstück dürfen Sie bis 12.00 Uhr genießen.

Das Kleine

Zwei ofenfrische Croissants oder Brötchen
mit frisch aufgeschlagener Butter

Süß mit unseren hausgemachten Fruchtaufstrichen 7,00

Herzhaft mit Käse- und/oder Wurstausswahl 9,00

Genießerfrühstück auf der Etage (für 2 Personen) 23,00

Ofenfrische Croissants, Brötchen und unser Hausbrot

Feine Wurstspezialitäten von der Metzgerei Büning,

Aromatische Käseauswahl

Auswahl unserer frischen Haus-Dips und frisch aufgeschlagene Butter

Hausgemachte Fruchtaufstriche, frisches Obst, Müsli

Kleiner Gruß aus der Konditorei

auf Wunsch servieren wir Ihnen das Genießerfrühstück gerne auch in der vegetarischen Ausführung oder mit glutenfreien Brötchen von Schär

Frisch aus der Mühle 6,50

Porridge aus frisch gemahlenden Bio-Körnern mit Früchten und pflanzlichem

Joghurt (immer vegan, auf Wunsch glutenfrei)

Ei, Ei, Ei 9,00

Pochierte Eier in würziger Tomatensauce mit Schmand und

frischem Hausbrot zum Dippen (unsere Interpretation von Shakshuka)

Wie es mir gefällt

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Frühstück folgende Extras

Grillgemüse 4,00

Knuspriger Speck 3,00

gekochtes Ei 1,50

Rührei (2 Eier) 3,50

Drei Hausdips 4,00

Räucherlachs 6,00

kleiner Leysieffer Milchreis 3,00

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l | 3,80

FRISCHE BROTZEIT

Handgemachtes Brot und saisonal wechselnde, erntefrische Zutaten – aus diesen simplen Bausteinen kreiert unser talentiertes Küchenteam von jeweils 09 - 16 Uhr wahre Meisterwerke, die das Herz und die Sinne verzaubern.

Tomate Mozarella

Frisches Bauernbrot mit Tomatenmarmelade, Tomate, Mozzarella, Rucola-pesto und Pflücksalat

10,50

Avo "Smash"

Frisches Bauernbrot mit Avocado, pochierten Eiern, Hollandaise, eingelegten Radieschen und Pflücksalat

11,50

Geräucherter Mais

Frisches Bauernbrot mit geräucherter Maiscreme, Hähnchenbrust, Paprika, Chorizo, Gartenkresse und Pflücksalat

14,50

Ricotta und Feige

Frisches Bauernbrot mit saftiger Feige, Ricotta, Rucola, kandierten Nüssen, Thymianhonig und Rucolasalat

11,50

Antipasti

Frisches Bauernbrot in Ei gebacken mit hausgemachten Antipasti, Basilikumpesto und Pflücksalat

10,50

GENUSS NACH 12 UHR

Neben unserem wöchentlich wechselndem Mittagstisch (Karte separat) servieren wir Ihnen nach 12 Uhr die perfekte Begleitung zu unseren Weinen und Cocktails.

Frisches, knuspriges Holzofenbaguette

mit unseren hausgemachten Dips

11,50

Genussbrett (ausreichend für 2 Personen)

Die ideale Weinbegleitung: Feine Wurstspezialitäten von der Metzgerei Büning, aromatische Käseauswahl, mediterranes Gemüse, hausgemachte Dips und frisches Hausbrot


16,00

auf Wunsch servieren wir Ihnen das Genussbrett gerne auch in der vegetarischen Ausführung


UNSERE SÜSSEN KLASSIKER

Herrlich nostalgisch und den ganzen Tag verfügbar: Unsere Leysieffer Kult-Klassiker
Sie sollten unbedingt auch einen Blick auf unsere täglich frisch zubereiteten Torten, Kuchen
und Dessertkreationen in unserer Genusstheke werfen.


Original Leysieffer Milchreis (kalt/warm)

mit Zimt & Zucker	6,50	
mit unserer Roten Grütze	9,50	
mit Zimtpflaumen	9,50	

Frischer Vanillequark, mit Sahne angerührt

mit hausgemachtem Erdbeermark	6,00	
mit unserer Roter Grütze	8,50	
	9,50	

Sylter Rote Grütze nach unserem Geheimrezept

mit frischer Schlagsahne	7,50	
mit frischer, hausgemachter Vanillesauce	8,00	
mit unserem Vanille-Eis	8,50	
	10,00	

Original Leysieffer Eis (Vanille/Schokolade)	2,50/Kugel	
--	------------	--



HAUS DER GENUSSKULTUR

FEIERN SIE MIT UNS DAS LEBEN

Von der Geburtstagsfeier bis zum Empfang nach Ihrer standesamtlichen Trauung im Rathaus gegenüber – mit unserem Veranstaltungsteam können Sie im 1.OG wundervolle Feiern planen. Sprechen Sie uns direkt an oder schreiben Sie uns eine Email an events@leysieffer.de

MEHR LEYSIEFFER- MEHR GENUSS

Sobald es warm genug ist, dürfen wir Sie auch vor unserem Haus begrüßen. Auf beiden Seiten des Haupteingangs warten dann Außenplätze und köstliche Weingocktails auf Sie.

WIR ♥ DIE KRAHNSTRASSE

Unsere Nachbarn in der Krahnstraße, Heger Straße und Marienstraße sind immer einen Besuch wert. Hier nur einige wenige der vielen tollen Geschäfte und wahre Leysieffer-Herzensempfehlungen:

Blumengestecke für Liebingsmenschen von Schwesterherz
Feinste Schreibutensilien und Geschenkideen von Prella
Kreative Kartenkunst bei Rabe von Pappenheim Kartenmanufaktur