



17.01.22 – 23.01.22

MITTAGSTISCH

TÄGLICH VON 11.00 - 15.00 Uhr

Hähnchencurry mit Reis

8,90€

Paniertes Hähnchenschnitzel in Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln

8,50€

WOCHENKARTE

TÄGLICH BIS 17.00 Uhr

Suppe der Woche

Karotten- Ingwer- Orangensuppe

6,00€

*

Pasta der Woche

Spaghetti, Hähnchenstreifen, Gemüse, Schafskäse

Aglio olio

13,00€

*

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli mit Porcino-Steinpilzfüllung

in Butter geschwenkt

12,50€

*

Fisch

Lachsfilet auf Blattspinat in Meerrettichsauce

Dazu ein Tomatenrisotto

14.90€

*

Fleisch

Kalbs-Wienerschnitzel mit Gurkensalat und

Bratkartoffeln

21,50 €

*

Dessert

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Beerenkompott

6,80€

alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag 9.00 bis 12.00 / Samstag 9.00 bis 15.00

PARISIENNE	8.90 €
Zwei Croissants / Butter / hausgemachte Marmelade / Obstsalat /	
LEVANTE BREAKFAST	12.50 €
Zwei Brötchen / Geräucherter Truthahn / Parmaschinken / Gouda / Hartgekochtes Ei / Butter / Hausgemachte Marmelade / Obstsalat	
VITAL	13.50 €
Zwei Scheiben Schwarzbrot / Rührei / Bircher Müsli mit frischen Früchten / Butter / Honig / Hausgemachte Marmelade / 0,1l frischer Orangensaft	
ITALIANO MILANO	13.80 €
Zwei Brötchen / Salami / Tomate & Mozzarella / Parmaschinken / Mortadella / Camembert / Butter / Hausgemachte Marmelade	
HANSA „HAMBURG“	16.50 €
Zwei Brötchen / Räucherlachs mit Meerrettich / Krabbensalat / Gouda / Butter / Camembert / Frischkäse / Hartgekochtes Ei	
LEVANTE FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI	33.50 €
Vier Brötchen / Zwei Croissants / Zwei gekochte Eier / Parmaschinken / Mortadella / Geräucherter Truthahn / Gouda / Räucherlachs mit Meerrettich / Camembert / Butter / Hausgemachte Marmelade / Obstsalat / 0,2l frischer Orangensaft oder 0,1l Prosecco	

RÜHREIER

Scrambled Eggs 6.60€

MIT:

Speck +2.90€

Lachs +6.00€

Tomate & Zwiebel +2.90€

Feta & Tomate +2.90€

SPEIGELEI

Spiegeleier 6.60 €

MIT:

Speck +2.90€

Lachs +6.00€

Tomate & Zwiebel +2.90€

Feta & Tomate +2.90€

SWEETS

Croissant 2.20€

Croissant + Marmelade 3.40€

Birchermüsli mit Früchten 6.50€

EXTRAS

Brötchen 1.20€

Gekochtes Ei 1.90€

Schwarzbrot 1.50€

STRAMMER MAX

Schwarzbrot belegt mit

Schinken, Speigelei und

Butter ... Lecker! 9.00 €

JEDES EI-GERICHT WIRD MIT BROT UND BUTTER SERVIERT

ESPRESSO

Pott Filterkaffee	3.90€
Espresso	2.50€
Espresso Macchiatto	2.70€
Doppelter Espresso	3.70€
Doppelter Macchiatto	3.90€
Cafe Crema	2.90€
Ice Latte	4.90€
Milchkaffee	4.30€
Cappuccino	3.60€
Latte Macchiato	3.90€
+ Caramel Sirup	+ 0.50€
+ Vanille Sirup	+ 0.50€

KAFFEE MIT SEELE

Espresso Hennessy mit extra 1cl Hennessy	5.00€
Espresso Coretto mit Grappa	5.00€
Irish Coffee mit Irish Whisky, Espresso & Sahne	6.80€
Baileys Latte	

Alle Kaffeespezialitäten auch Laktose-/ Koffeinfrei / Sojamilch + 0.20€

SCHOKOLADE

Heisse Schokolade	3.60€
mit Sahne	4.10€
mit Schuss (Amaretto / Baileys / Rum)	6.50€
Chocolatta (Kakao / Espresso / Sahne)	4.60€
Chai Latte	3.70€

TEE

SCHWARZER TEE	2,90€
» Earl Grey « Schwarzer Tee aus China, ätherisches Bergamotte-Öl, Kornblumen, Sonnenblumen.	
FRÜCHTE	2,90€
» Früchtemischung « Mischung aus Hibiskus, Apfelstückchen und Hagebuttenschale, mit dem Aroma von Himbeeren, Erdbeeren und Sahne.	
ROOIBOS	2.90€
» Rooibos Vanille « Eine harmonische Verbindung von Rooibos aus Südafrika und Vanille aus Madagaskar	
HERBAL TEA	2.90€
Camomille / Lemongrass / Darjeeling / Grüner Tee / Pfefferminz	
HAUSGEMACHTER TEE im Glas	3.50€
Frischer Minztee	
Frischer Ingwertee	
Heisse Zitrone mit Honig	

KALTGETRÄNKE

WASSER

San Pellegrino / Aqua Panna	0.2l	2.90€
San Pellegrino / Aqua Panna	0.75l	7.50€

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero / Bitter Lemon / Tonic Water	0.2l	3.10€
Spezi / Sprite / Fanta	0.3l	3.10€
	0.5l	4.30€

BIONADE	0.3l	3.50€
Holunder		
Zitrone & Bergamotte		
Ingwer-Orange		
Naturrüber Apfelsaft		
naturrüber Orangensaft		

Red Bull	0.25l	4.50€
----------	-------	-------

SÄFTE

Frisch gepreßter Orangensaft	0.2l	4.40€
Diverse Säfte:		
Orange / Apfel / Kirsche / Traube / Johannisbeere / Banane / Maracuja / Rhabarber / Cranberry / Kiba	0.2l	3.50€

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich:

Saftschorle	0.3l	3.10€
Saftschorle	0.5l	4.80€

SALATE

LEVANTE SALAT

Gemischte Blattsalate / Oliven / Parmesan / Croutons / Hausdressing 9.00€

Wahlweise mit: - **zart gebratener Putenbrust** 11.80€

- **gebratenen Garnelen** 14.80€

- **cremiger Schafskäse** 11.80€

- **Honig überbackener Ziegenkäse** 12.80€

SALADE CESARE

Römersalat / Kirschtomaten / Croutons / gehobelter Parmesan /
hausgemachtes Ceasardressing 9.00€

mit zart gebratener Putenbrust 11.80€

SALADE NICOISE

Gemischte Blattsalate / Schwarze Oliven / Kartoffelspalten / Ei /
Thunfisch / Rote Zwiebeln / Tomaten / Gurken / Avocadospalten /
Hausdressing 13.20€

VORSPEISEN

TOMATENCREMESUPPE

Passierte Tomaten / Croutons (a) 6.00€

BRUSCHETTA

Geröstete Ciabattascheiben / Tomaten-Zwiebel Mix (a) 6.90€

BAGUETTE AVOCADO

Geröstete Baguettescheiben / Avocadospalten / Mozzarella / Tomaten (a,g) 7.90€

MOZZARELLA „CAPRESE“

Cremiger Italienischer Weichkäse / Tomatenscheiben / Olivenöl /
Basilikum / Rucola (g) 9.80€

GARNELEN AGLIO E OLIO

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Olivenöl / dazu geröstete
Baguettescheiben (a,b) 14.50€

VORSPEISEN

VEGGIE DREAM

Knuspriges Ciabattabrot / Strauchtomaten / Mozzarella / Hausgemachtes Pesto (a,g) 7.50€.

FITNESS

Knuspriges Ciabattabrot / Geräucherte Putenbrust / Rote Zwiebeln / Rucola / Hausgemachte Avocado-creme (a,n) 8.50€

MEDITERRAN

Knuspriges Ciabattabrot / Parmaschinken / Getrocknete Tomaten / Rucola / Hausgemachte Schafskäse-creme (a,n,g) 9.50€

SALMONE

Knuspriges Ciabattabrot / Geräucherter Lachs / Frischkäse / Rucola / Rote Zwiebeln (a,d,g) 10.00€

ROASTBEEF

Knuspriges Ciabattabrot / Roastbeefscheiben / Gewürzgurken / Remoulade (a,n,c) 11.50€
Wahlweise mit Pommes Frites Aufpreis + 3.00€

UNSERE EMPFEHLUNG:

TOAST HAWAII

2 Toastscheiben / Gek. Schinken / Ananasscheiben / Preiselbeermarmelade / Cheddar 8.50€

PASTA

GRILL PASTA

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti / Cremige Ei-Sahnesauce / Speckwürfel / Parmesanobel (1,4,a,) 11.50€

SEAFOOD PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO CON GAMBERETTI

Spaghetti / Gegrillte Garnelen / Olivenöl / Knoblauch / Kirschtomaten (a,b) 14.80€

Ohne Garnelen 11.50€

VEGGIE PASTA

PENNE ALL'ARRABIATTA CLASSIQA

Pasta / Scharfe Knoblauch-Kräuter Tomatensauce / Rucola (a,c,) 9.50€

PENNE GORGONZOLA

Pasta / Italienischer Blauschimmelkäse / Blattspinat / Walnüsse (a,g,e) 13.80€

BURGER

KLASSISCHER BURGER

180 Gramm Beef Pattie / Sesam Brötchen / Salat / eingelegte Gurken /
Tomaten / Burgersauce / Pommes Frites (1,2,4,a,c,g,j,) 12.50€

CHEESE BURGER

180 Gramm Beef Pattie / Irischer Cheddar Käse / Sesam Brötchen / Salat /
eingelegte Gurken / Tomaten / Burgersauce / Pommes Frites (1,2,4,a,c,g,j,) 13.50€

BBQ BACON BURGER

180 Gramm Beef Pattie / Sesam Brötchen / gegrillter Bacon / Salat /
eingelegte Gurken / Tomaten / BBQ Sauce / Pommes Frites (1,2,4,a,c,g,j,) 13.90€

CRUNCHY CHICKEN BURGER

Hähnchenbrust in knusprigen Mantel / Sesam Bun / Salat / Cheddar / Zwiebeln /
Tomaten / Hausgemachte Burgersauce / Pommes Frites (1,2,4,a,c,g) 12.90€

BURGER UPGRADE

Speck	+ 1.50€
Extra Käse	+ 1.50€
Extra Burger Pattie	+ 3.50€

FLEISCH

HAUSGEMACHTES ROASTBEEF 18.50€

Roastbeefscheiben (kalt serviert) / Bratkartoffeln mit Speck / Salatbouquet /
Remouladensauce (1,2,6,a,c,g)

WIENER SCHNITZEL 21.50€

Kalbsschnitzel / Hausgemachter Gurkensalat / Bratkartoffeln mit Speck oder Pommes Frites
(2,3,a,c)

PUTENMEDAILLONS LEVANTE 13.50€

Putenfleisch / Champignonjus / Kroketten / Tomatensalat (g,a,n)

CLUB SANDWICH

3 Toastscheiben / Pute / Ei / Tomaten / Bacon / Levante Haussauce /
Pommes Frites (g,a,n) 12.50€

DESSERT

KAISERSCHMARRN

Lauwarmer Beerenkompott / Bourbon Vanilleeis (1,2,4,a,c,g)

6.80€

KUCHEN, TARTE'S & TORTEN

Täglich frisch gebacken vom Traditions Konditor **Lindtner** in Hamburg

ESPRESSO

Pott Filterkaffee	3.90€
Espresso	2.50€
Espresso Macchiatto	2.70€
Doppelter Espresso	3.70€
Doppelter Macchiatto	3.90€
Cafe Crema	2.90€
Ice Latte	4.90€
Milchkaffee	4.30€
Cappuccino	3.60€
Latte Macchiato	3.90€
+ Caramel Sirup	+ 0.50€
+ Vanille Sirup	+ 0.50€

KAFFEE MIT SEELE

Espresso Hennessy mit extra 1cl Hennessy	5.00€
Espresso Coretto mit Grappa	5.00€
Irish Coffee mit Irish Whisky, Espresso & Sahne	6.80€
Baileys Latte	5,00€
<i>Alle Kaffeespezialitäten auch Laktose-/ Koffeinfrei / Sojamilch + 0.20€</i>	

SCHOKOLADE

Heisse Schokolade	3.60€
mit Sahne	4.10€
mit Schuss (Amaretto / Baileys / Rum)	6.50€
Chocolatta (Kakao / Espresso / Sahne)	4.60€
Chai Latte	3.70€

TEE

SCHWARZER TEE » Earl Grey « Schwarzer Tee aus China, ätherisches Bergamotte-Öl, Kornblumen, Sonnenblumen.	2,90€
FRÜCHTE » Früchtemischung « Mischung aus Hibiskus, Apfelstückchen und Hagebuttenschale, mit dem Aroma von Himbeeren, Erdbeeren und Sahne.	2,90€
ROOIBOS » Rooibos Vanille « Eine harmonische Verbindung von Rooibos aus Südafrika und Vanille aus Madagaskar	2.90€
HERBAL TEA » Camomille « / » Lemongrass « / » Darjeeling « / » Grüner Tee « / » Pfefferminz «	2.90€
HAUSGEMACHTER TEE im Glas Frischer Minztee / Frischer Ingwertee / Heisse Zitrone mit Honig	3.50€

KALTGETRÄNKE

WASSER

San Pellegrino / Aqua Panna	0.2l	2.90€
San Pellegrino / Aqua Panna	0.75l	7.50€

SOFT DRINKS

Coca Cola / Light / Zero / Bitter Lemon / Tonic Water	0.2l	3.10€
Spezi / Sprite / Fanta	0.3l	3.10€
	0.5l	4.30€

BIONADE

Holunder	0.3l	3.50€
Zitrone & Bergamotte		
Ingwer-Orange		
Naturtrüber Apfelsaft		
naturtrüber Orangensaft		

Red Bull	0.25l	4.50€
----------	-------	-------

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft	0.2l	4.40€
Diverse Säfte: Orange / Apfel / Kirsche / Traube / Johannisbeere / Banane / Maracuja / Rhabarber / Cranberry / Kiba	0.2l	3.50€

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich:

Saftschorle	0.3l	3.10€
Saftschorle	0.5l	4.80€

BIER

BIER VOM FASS

Holsten Pilsener	0.25l	3.50€
Holsten Pilsener	0.50l	5.20€
Erdinger Weißbier	0.30l	3.50€
Erdinger Weißbier	0.50l	5.20€

BIER MIX

Alsterwasser	0.25l	3.30€
Alsterwasser	0.50l	5.20€
Diesel (Bier-Cola)	0.25l	3.30€
Diesel (Bier-Cola)	0.50l	5.20€

FLASCHENBIER

Holsten Alkoholfrei	0.33l	3.50€
Budweiser	0.33l	3.80€
Erdinger Alkoholfrei	0.50l	5.30€
Duckstein	0.50l	5.30€

DIGESTIF

GRAPPA		(2cl)
Stravecchia		3.90€
Di Amarone		6.50€
Riserva		6.50€
COGNAC, BRANDY CALVADOS		(2cl)
Hennessy Fine		5.50€
Vecchia Romagna		6.00€
Carlos 1		6.00€
Osborne		5.50€
SCHNAPS/LIKÖRE		
Sambucca	2cl	3.10€
Grand Marnier	2cl	4.00€
Baileys	4cl	4.50€
Amaretto	4cl	4.50€
Cointreau	4cl	4.50€
Tequila Cose Curo Weiss	2cl	3.10€
Tequila Cose Curo Braun	2cl	3.10€

APERITIF

SPRIZZETTO & CAMPARI

APEROL SPRITZ		7.50€
4cl Aperol aufgefüllt mit Prosecco und Spritzer Soda		
HUGO		7.50€
Holunderblütensirup / Limetten / Prosecco / Eis / Minze		
LEVANTE HUGO		8.50€
Prosecco / Vodka / Cranberry / Limetten / Minze / Holundersirup		
CAMPARI O		
4cl Campari / Frischer Orangensaft		9.00€

SPIRITUOSEN

Gin		
BOMBAY SAPPHIRE / TANQUERAY	(4cl)	10.50€
wahlweise mit Tonic Water oder Cucumis Gurkenlimo		
HENDRICKS GIN	(4cl)	11.50€
wahlweise mit Tonic Water oder Cucumis Gurkenlimo		

Vodka & Whisky

THREE SIXTY VODKA / RUSSIAN STANDARD (4cl) 10.50€
wahlweise mit einem Softdrink

JACK DANIELS / JAMESON / CHIVAS REGAL Nr. 12 (4cl) 10.50€
wahlweise mit einem Softdrink

LONGDRINK

BACARDI COLA 9.50€.
4cl Bacardi / Coca Cola / Limettengarnitur

COCKTAILS

MOJITO 10.50€
Rum / Rohrzucker / Limetten / Minze / Soda

CAIPIRINHA 10.50€
Pitu (Brasilianischer Schnaps) / Rohrzucker / Limetten

BERRY GIN 10.50€
Cranberrysaft / Bitter Lemon / Gin / Limetten

WINE SELECTION

ROTWEINE

	0,2 l	0,75 l
BRANCIFORTI DEL BORDONARO NERO D`AVOLO DOC 2016	7.50€	24.00€
Feinherb / herzhaftes und Körperreiches Bouquet / vollmundiger Geschmack		
Feudi / Sizilien		

RIOJA EL MENSON CRIANZA 2015	7.90€	25.00€
Vollaromatisch mit anhaltender Fruchtnote / mächtig und füllig		
Spanien / Bodegas El Menson		

MONTE RESERVA MERLOT 2017	6.90€	24.00€
Weich und würzig im Geschmack / zarte Röstnoten / langer Abgang		
Cile-Valle de Colchagua-Montes		

PRIMITIVO RISERVA 2017	7.50€	25.00€
Feinherb / herzhaftes und körperreiches Bouquet / vollmundiger Geschmack		
Italien / Apulien		

BARDOLINO CHIARETTO DOC 2017	7.50€	24.00€
Fruchtiges Aroma / trockener runder Geschmack / Bouquet von süß gereiften Beeren Tomaresca / Italien		

WEISSWEINE & ROSÉ

	0,2 l	0,75 l
RIESLING „KUNSTSTÜCKCHEN“ 2016	7.50€	26.00€
Vollfruchtig frisch / ausgewogen und nachhaltig im Geschmack Künstler / Rheingau		

PINOT GRIGIO DOC VILLA SANTA FLAVIA 2017	---	6.90€
Explosive Fruchtigkeit / rassige Struktur / lebendiges und frisches Finale Italien		

GRAUBURGUNDER TROCKEN 2017	7.50€	24.00€
Erfrischende Aromen / Nuancen von schwarzen Johannisbeeren und Pfirsich		
Markus Pfaffmann / Deutschland		

CHARDONNAY VILLA SANTA FLAVIA 2017	6.90€	---
Duftige Aromen / üppige Frucht / weich / rund / langer Nachhall Italien		

GRÜNER VELTINER	7.50€	22.00€
Tropische Fruchtaromen / feine Strukturen / moderner und frischer Wein für jeden Tag Johann Topf / Österreich		

BARDOLINO CHIARETTO DOC 2017	7.50€	24.00€
Ein absolutes Highlight für Rosé-Kenner! Viel Spaß beim Genießen!		
Italien / Venetien-Tomaresca		

CHAMPAGNER & PROSECCO

<u>PROSECCO</u>	0,1 l	0,75 l
SILBER VENETO IGT VINO FRIZZANTE 2017	6.50€	25.00€
Wunderbar spritzig, frisch und leicht. Ein herrlich fruchtiger Vino Frizzante, der unglaublich animierend & belebend wird. Italien / Apulien-TOMARESCA		
PROSECCO AUF EIS	7.50€	-
<u>CHAMPAGNER</u>		
TAITTINGER BRUT RESERVE	0,375 l	48.00€

Sehr verehrte Gäste,

*im unteren Teil der Seite ist eine Lebensmittelkennzeichnung zur Information
für Allergiker und Lebensmittelunverträglichkeiten. Sollten Sie noch weitere Fragen haben, wenden
sie sich gern **an unser Servicepersonal.***

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,
enthält Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch
- h Laktose
- i Schalenfrüchte (=Nüsse)
- j Sellerie
- k Senf
- l Sesam
- m Schwefeldioxid/Sulfite Lupinen
- n Weichtiere