



03.01.22 – 09.01.22

MITTAGSTISCH

TÄGLICH VON 12.00 - 15.00 Uhr

je 6,90€

MONTAG, 03.01.

Nürnberger Rostbratwürste

mit Sauerkraut und Püree

DIENSTAG, 04.01.

Paprika mit Hack gefüllt in Tomatensauce

Dazu Reis

MITTWOCH, 05.01.

Hähnchenstreifen in Tomatensauce

mit Spätzle

DONNERSTAG, 06.01.

Schweinekotelette in Zwiebelsauce

mit Kartoffeln

FREITAG, 07.01.

Spaghetti Bolognese

mit hausgemachter Bolognese Sauce

WOCHENKARTE

Suppe der Woche

Karotten- Ingwer- Orangensuppe

5,50€

*

Pasta der Woche

Penne tri colore mit Putenstreifen,
Schafskäse, getrockneten Tomaten Aglio Olio

Vegetarisch

11,20€

*

Fleisch

Hausgemachte Ravioli mit Büffelmozzarella
und getrockneten Tomatenfüllung in Ricotta Sauce

12,90€

*

Fisch

Lachsfilet auf Paprika-Tomatengemüse.

Dazu ein Safranrisotto

13.50€

*

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 / Parmesan-obel (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