



Zur Leinemasch

Speisen & Getränke

Zur Leinemasch

Deutsche Gerichte &
ägyptisch-orientalische Spezialitäten



Die Tajine ...



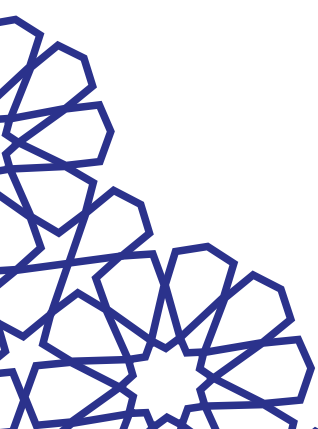
... ist ein aus Lehm gebranntes, spitz zulaufendes Schmorgefäß ähnlich einem Römertopf. Aus meiner Zeit in Ägypten habe ich das Garen in Tajine-Töpfen auf Holzkohlefeuer schätzen und lieben gelernt. In der nordafrikanischen Küche bereitet man Tajine-Gerichte sowohl mit verschiedensten Fleisch- und Fischarten als auch vegetarisch zu. So entdeckt man auf meiner Speisekarte für jeden Geschmack neue und gesunde Tajine-Gerichte.

Unsere Tajine-Gefäße haben wir naturbelassen importiert und sie vor der ersten Benutzung für mehrere Stunden in ein Wasserbad eingelegt. Anschließend wurden sie mit Öl bestrichen. Tajine-Gefäße müssen von Hand ohne Zusatz scharfer Chemikalien gereinigt werden.

Machen Sie Urlaub zuhause und genießen Sie meine Tajine-Speisen. Träumen Sie von einem Urlaub in Ägypten – auch wenn hinter unserem Haus nicht der Nil, sondern die Leine fließt!

Mein Team und ich wünschen Guten Appetit!

Jasim Spitzenberger



Vorspeisen

Dazu reichen wir unser stets frisch gebackenes Fladenbrot! A1




-  **V1 Hummus mit Tahina** 7,90 €
Kichererbsen, Knoblauch, Sesamkörner, Olivenöl K
-  **V2 Baba Ghanoush** 8,50 €
Aubergine, Knoblauch, Tahina, Olivenöl K
-  **V3 Weinblätter nach ägyptischer Rezeptur** 8,50 €
Gefüllt mit Reis, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Karotten
-  **V4 Ägyptische Linsensuppe** 7,90 €

Salate


Wählen Sie bitte unser hausgemachtes Dressing:

D1 Balsamico-Dressing **D2 Honig-Senf-Dressing** J **D3 Joghurt-Dressing** G

Dazu reichen wir unser stets frisch gebackenes Fladenbrot! A1

-  **S1 Leinemasch-Salat** – Frische Zutaten je nach Saison 9,90 €
Mit gebratenem Putenfleisch 17,90 €
-  **S2 Bulgur-Salat** – Bulgur, Blattsalat, Zucchini, Knoblauch, Petersilie, Erbsen A1 9,90 €
Mit gebratenem Putenfleisch 17,90 €
-  **S3 Bunter Tomaten-Zwiebel-Salat** 9,50 €

Dessert

-  **N1 Baklava** A1, H2, H7 7,50 €

In der warmen Jahreszeit fragen Sie nach unseren ausgewählten Eissorten.

GENÜSSLICH ❁ GEMÜTLICH ❁ GASTFREUNDLICH



Pizza & Wraps

Mit frischem Hefeteig und hausgemachter Tomatensauce!

- | | | |
|--|---|---------|
| P1 | Thunfisch-Pizza A1, D, G | 9,90 € |
| P2 | Salami-Pizza 2, 6, A1, G | 9,90 € |
| P3 | Kairo-Pizza (Belag: Putenfleisch, Zwiebeln) A1, G | 12,50 € |
| P4 | Escandarani-Pizza – Gefüllte Pizza! A1, G
Hackfleisch aus Rind, Zwiebeln, Käse | 12,50 € |
| P5 | Kofta-Pizza – Scharf! A1, G
Hackfleisch aus Lamm/Rind, Zwiebeln, Mozzarella-Bällchen, Peperoni | 12,50 € |
|  P6 | Ratatouille-Pizza A1, G | 8,90 € |
| P7 | Sardinen-Oliven-Pizza A1, D, G | 9,90 € |
|  P8 | Tortilla-Wraps vegetarisch A1 | 9,90 € |

Deutsche Gerichte

-  H1 Gemüseauflauf mit Käse G 12,50 €
- H2 Lachsfilet auf Reis mit Gemüsepfanne in Curry-Sauce D 21,50 €
- H3 Gulaschsuppe 12,50 €
Dazu reichen wir unser stets frisch gebackenes Fladenbrot! A1
- H4 Currywurst 8,90 €
Dazu Pommes und hausgemachter Ketchup 2, 6, 13
- H5 Schweinenackensteak in Barbecue-Sauce mit Jus 14,50 €
Pommes/Wedges
- H6 Schnitzel Wiener Art 14,50 €
Dazu frische Champignons in Rahmsauce und Pommes/Wedges
- H7 Pommes/Wedges 3,50 €

Vom Grill

Dazu gibt es unser frisch gebackenes Fladenbrot! A1

- G1 Kairo-Grill 23,50 €
Gemischtes Fleisch – Rind, Lamm, Hähnchen mit Bulgur, Salat, Tsatsiki und Harissa-Sauce (scharf!!!)
- G2 Escandarani-Grill 21,50 €
Gegrillte Dorade mit Reis und Salat D
Auf Wunsch mit Harissa-Sauce (scharf!!!)



Ägyptisch-orientalische



Spezialitäten des Hauses


*Die Zubereitung ist aufwendig.
Wir bitten um Vorbestellung – mind. einen Werktag zuvor.*

- O1.1 Rindfleisch-Tajine** – für 1 Person – **29,90 €**
Kartoffeln, Zwiebeln, Pflaumen, Karotten und Olivenöl
O1.2 für zwei Personen: 55,90 € O1.3 für vier Personen: 109,90 €
- O2.1 Lammfleisch-Tajine** – für 1 Person – **29,90 €**
Kartoffeln, Rosinen, Pflaumen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika L
O2.2 für zwei Personen: 55,90 € O2.3 für vier Personen: 109,90 €
- O3.1 Hähnchenkeule-Tajine** – für 1 Person – **23,90 €**
Kartoffeln, Pflaumen, Tomaten, Zwiebeln
O3.2 für zwei Personen: 45,90 € O3.3 für vier Personen: 89,90 €
-  **O4.1 Gemüse-Tajine** – für 1 Person – **21,90 €**
Kartoffeln, Currysauce von Kokosmilch, Zwiebeln, Karotten
O4.2 für zwei Personen: 39,90 € O4.3 für vier Personen: 78,00 €
- O5.1 Fisch-Tajine** – für 1 Person – **29,90 €**
Lachs-Filet, Garnelen, Champignons, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Currysauce von Kokosmilch
Diese Tajine wird mit einer Reisbeilage serviert. B, D
O5.2 für zwei Personen: 55,90 € O5.3 für vier Personen: 109,90 €
- O6.1 Chefkoch-Tajine** – für 1 Person – **29,90 €**
Rindfleisch mit Kartoffeln, Kichererbsen, Zwiebeln in Tomatensauce
O6.2 für zwei Personen: 55,90 € O6.3 für vier Personen: 109,90 €

Arabisches Mansaf *(Wir bitten um Vorbestellung!)*

A1 Arabische Mansaf – für 1 Person – Lammhaxe auf Reis mit verschiedenstem Gemüse	29,90 €
A2 Familien-Mansaf – für 4 Personen –	109,90 €
A3 Masgouf Fisch mit verschiedenstem Gemüse	24,90 €
A4 Reispfanne Mandi	17,90 €
A5 Dolmar Gefülltes Gemüse	14,90 €

Orientalische- & Pfannengerichte

M1 Puten-Pfanne Reis, Krautsalat und Tsatsiki G	14,50 €
M2 Schakschuka-Pfanne Paprika, Zwiebeln und Tomaten auf Spiegelei C Dazu reichen wir unser stets frisch gebackenes Fladenbrot! A1	12,50 €
M3 Pfanne Pharao – scharf Rindfleisch, Gemüse, Champignons, Zwiebeln, Paprika	14,50 €
M4 Lablabi – mild oder scharf Kichererbsen, Thunfisch, Rührei, Fladenbrot A1, C, D, G	12,50 €
 M5 Fattah Kichererbsen, Joghurt, Thina, Cashew- und Pinienkerne A1, G	8,90 €

GENÜSSLICH  GEMÜTLICH  GASTFREUNDLICH



Getränkerte

Kaffee & Kakao aus der Region

Lassen Sie sich beim Genuss unserer Kaffeessorten aus der **Hannoverschen Kaffeemanufaktur** in eine andere Welt versetzen. Zum Beispiel in die Welt der Familie von José Maria de Oliveria in Brasilien. Auf seiner Fazenda Serrinha hat José alles mit bloßen Händen gebaut. Die Farm hat eine Fläche von 140 Hektar und verarbeitet ausschließlich Rohkaffee, welcher im Honey-Process aufbereitet wird. Die komplette Aufbereitung der reifen Kaffeekirschen erfolgt direkt auf der Farm mit ihren Trockenterrassen, Hochbeeten und einer Nassmühle. Das Entpulpen und Trocknen des Rohkaffees mit der Mucilage erfolgen nach einem hohen Qualitätsstandard. Das Ziel ist es, nicht nur die Süße in der Bohne zu betonen, sondern einen perfekt ausbalancierten Kaffee mit einem ausgewogenen Fruchtsäureverhältnis und Nuancen von Milchschokolade zu kreieren.

Die Menschen, die bei José arbeiten, gehören für ihn zu seiner Familie und er möchte sie für ihre harte Arbeit fair entlohnen. Das gefällt uns. Und es gefällt uns ebenfalls die Begeisterung und die Handarbeit durch die Menschen in der Hannoverschen Kaffeemanufaktur hier in unserer Region. Auch die Einbindung von Menschen mit Beeinträchtigungen in einige Arbeitsschritte durch die Hannoversche Kaffeemanufaktur finden wir unterstützungswert. Das sollte es uns wert sein!

www.hannoversche-kaffeemanufaktur.de

Espresso		2,50 €
doppelter Espresso		3,50 €
Café Crema	Tasse	2,80 €
Cappuccino G	Tasse	2,90 €
Latte Macchiato G	Glas	3,30 €
Milchkaffee G	große Tasse	3,30 €
Kakao G	große Tasse	3,30 €



Getränke

Tee

Grüner Tee	Tasse/Glas	2,50 €
Schwarzer Tee	Tasse/Glas	2,50 €
Früchtetee (verschiedene Sorten)	Tasse/Glas	2,50 €
Kräutertee (verschiedene Sorten)	Tasse/Glas	2,50 €

Kühl und alkoholfrei

Mineralwasser Gasteiner Sparkling	Flasche 0,75 l	3,90 €
	Flasche 0,25 l	1,60 €
Mineralwasser Gasteiner Natur	Flasche 0,75 l	3,90 €
	Flasche 0,25 l	1,60 €
Coca Cola (klassisch/light) 1, 11, 12, 15	Flasche 0,33 l	2,60 €
Sprite, Fanta 1, 11, 12, 15	Flasche 0,33 l	2,60 €
Schweppes (Bitter Lemon, Dry und Indian Tonic water) 1, 16	Flasche 0,2 l	2,60 €
VOELKEL BioZ Natur Orange	Flasche 0,33 l	2,80 €
VOELKEL BioZ Rhabarber	Flasche 0,33 l	2,80 €
VOELKEL Apfelschorle	Flasche 0,33 l	2,60 €

Weinkarte

Von der Qualität unserer deutschen Weine aus dem Anbaugebiet an der Obermosel überzeugen wir uns selbst und kaufen vor Ort direkt vom Weingut. Verschiedene Jahrgänge können geschmacklich variieren. Unser Service berät Sie gerne.

Rotwein L

Spätburgunder, trocken (2018)

Schwarze Johannisbeere mit Rauchnoten, 0,2 l 4,50 €
etwas Wacholder, kräftiger, ausgewogener Pinot Noir 0,75 l 14,50 €

Dornfelder, feinherb (2020)

Feine Sauerkirschnase, rote Johannisbeere mit Brombeere - 0,2 l 3,50 €
vielfruchtig, ein Wein der alles hat, was man von ihm erwartet 1,0 l 15,50 €
Farbe, Frucht und etwas Süße im Abgang

Weißwein L

Riesling Classic, trocken (2019)

Pfirsich, Aprikosennase, schön akzentuierter Geschmack - 0,2 l 3,50 €
ein Riesling mit Biss 0,75 l 13,50 €

Grauburgunder, trocken (2018)

Gereifter, typischer Burgunder mit Birnen und 0,2 l 4,50 €
Karamellnoten, angenehm wenig Säure, voller Geschmack 0,75 l 14,50 €

Rivaner, feinherb (2019)

Granny Smith Apfel in der Nase, vielschichtig, angenehm unkompliziert, 0,2 l 3,50 €
frisch-vegetativ im Nachgang mit Liebstöckel 0,75 l 13,50 €

Rosé L

Rotling, feinherb (2020)

Klasse Sommerwein, der alles hat, was ein Rosé braucht: 0,2 l 4,50 €
Frische, Frucht und Leichtigkeit 0,75 l 14,50 €



Biere

Frisch gezapft

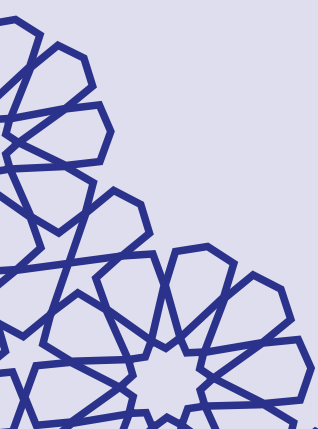
Ratskeller Premium Pils A5	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,60 €
	0,5l	4,40 €
Gilde Radler A5	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,60 €
	0,5l	4,40 €
Franziskaner Weißbier A1, A5	0,5l	4,40 €

Flaschenbier

Gilde Alkoholfrei A5	Flasche 0,33l	2,60 €
Gilde Radler A5	Flasche 0,33l	2,60 €
Franziskaner Alkoholfrei A1, A5	Flasche 0,5l	4,40 €

Hochprozentiges & Prickelndes

Ouzo 40 %	2 cl	1,70 €
	4 cl	2,90 €
Havana Club 3 Jahre 40 %	2 cl	2,20 €
	4 cl	3,70 €
Johnnie Walker Red Label (Scotch) 40 %	2 cl	2,20 €
	4 cl	3,70 €
Bailey's Irish Cream 17 % G, 1, 15	2 cl	2,20 €
	4 cl	3,70 €
Smirnoff Red Label Wodka 40 %	2 cl	1,70 €
	4 cl	2,90 €
Hardenberg Weizenkorn 32 %	2 cl	1,50 €
	4 cl	2,70 €
Prinz Hausschnaps Marille 34 %	2 cl	2,20 €
	4 cl	3,70 €
Sekt Messestadt trocken	Glas 0,1 l	2,50 €
	Flasche 0,75 l	14,90 €



Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Nitritpökelsalz
- 4 Nitrat
- 5 Nitritpökelsalz und Nitrat
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 Süßungsmitteln
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Phosphat
- 14 Milcheiweiß
- 15 koffeinhaltig
- 16 chininhaltig
- 17 genetisch verändert



Vegetarische Gerichte



Vegane Gerichte

Allergene

- A *Glutenhaltiges Getreide:*
 - A1 Weizen
 - A2 Dinkel
 - A3 Khorosan-Weizen
 - A4 Roggen
 - A5 Gerste
 - A6 Hafer
- B *Krebstiere*
- C *Eier*
- D *Fisch*
- E *Erdnüsse*
- F *Soja*
- G *Milch*
- H *Schalenfrüchte:*
 - H1 Mandel
 - H2 Haselnuss
 - H3 Walnuss
 - H4 Cashewnuss
 - H5 Pekannuss
 - H6 Paranuss
 - H7 Pistazie
 - H8 Macadamianuss
 - H9 Queenslandnuss
- I *Sellerie*
- J *Senf*
- K *Sesam*
- L *Schwefeldioxid und Sulfite*
- M *Lupine*
- N *Weichtiere*



Events ❁ Feiern ❁ Parties

Livemusik
Orientalische Abende
Familienfeiern
Kulinarische Aktionstage
Vereinstreffen
Tanzen
Pizzabacken mit Freunden
(Schlager-)Party
Seminarräume

Zur Leinemasch



*Deutsche Gerichte &
ägyptisch-orientalische Spezialitäten*

Liebe Gäste, wir bieten verschiedene Events an und haben diverse Raumgrößen für private Feiern. Bitte sprechen Sie uns an. Wir machen (fast) alles mit und freuen uns auf Sie!

*Jasim Spitzenberger (Inh.)
Ohestraße 8 ❁ 30880 Laatzen-Grasdorf
Telefon 0511 21959058 ❁ kontakt@zur-leinemasch.de*

*Geöffnet: Dienstag bis Donnerstag 17–22 Uhr ❁ Freitag/Samstag 13–23:45 Uhr
Sonntag 12–22 Uhr ❁ Montag ist Ruhetag*

*Aktuelles & besondere Tage: www.zur-leinemasch.de
Facebook (@leinemasch)*