



# Zur Leinemasch

*Speisen & Getränke*

# Zur Leinemasch

Deutsche Gerichte &  
ägyptisch-orientalische Spezialitäten



## Die Tajine ...



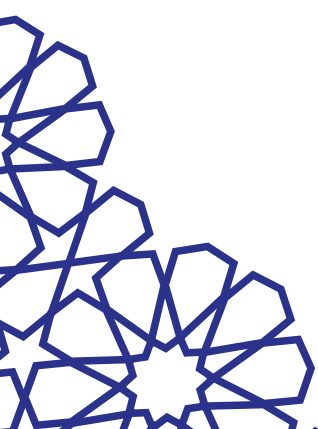
*... ist ein aus Lehm gebranntes, spitz zulaufendes Schmorgefäß ähnlich einem Römertopf. Aus meiner Zeit in Ägypten habe ich das Garen in Tajine-Töpfen auf Holzkohlefeuer schätzen und lieben gelernt. In der nordafrikanischen Küche bereitet man Tajine-Gerichte sowohl mit verschiedensten Fleisch- und Fischarten 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** 5,50 €  
Kichererbsen, Knoblauch, Sesamkörner, Olivenöl K
-  **V2 Baba Ghanoush** 6,90 €  
Aubergine, Knoblauch, Quark, Tahina, Olivenöl G, K
-  **V3 Weinblätter nach ägyptischer Rezeptur** 7,50 €  
Gefüllt mit Reis, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Karotten
-  **V4 Gegrillte Aubergine** 6,90 €  
Zutaten variieren, mit Mozzarella und Tomaten G
-  **V5 Fava-Bohne mit Tahina K** 5,50 €
-  **V6 Ägyptische Linsensuppe** 6,90 €

## 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 Zur Leinemasch-Salat** 6,90 €  
Frische Zutaten je nach Saison
-  **S2 Bulgur-Salat** 6,90 €  
Bulgur, Blattsalat, Zucchini, Knoblauch, Petersilie, Erbsen A1
- S3 Chefkoch-Salat mit Garnelen** 12,50 €  
rote Zwiebeln, Ruccola, Avocado, bunte Tomaten, Zitronensaft, Olivenöl B
-  **S4 Bunte Tomaten-Zwiebel-Salat** 5,90 €

GENÜSSLICH ❁ GEMÜTLICH ❁ GASTFREUNDLICH



# Pizza

*Mit frischem Hefeteig und hausgemachter Tomatensauce!*

- |  |   |        |
|--|---|--------|
| P1   | Thunfisch-Pizza A1, D, G  | 7,90 € |
| P2   | Salami-Pizza 2, 6, A1, G  | 7,90 € |
| P3   | Kairo-Pizza (Belag: Putenfleisch, Zwiebeln) A1, G   | 9,90 € |
| P4   | Escandarani-Pizza – Gefüllte Pizza! A1, G<br>Hackfleisch aus Rind, Zwiebeln, Käse                 | 9,90 € |
| P5   | Kofta-Pizza – Scharf! A1, G<br>Hackfleisch aus Lamm/Rind, Zwiebeln, Mozzarella-Bällchen, Peperoni | 9,90 € |
|  P6 | Ratatouille-Pizza A1, G   | 6,90 € |
| P7   | Lachs-Spinat-Pizza A1, D, G   | 12,50€ |
| P8   | Sardinen-Oliven-Pizza A1, D, G  | 7,90 € |

## Deutsche traditionelle Gerichte

- |  |  |         |
|--|--|---------|
| H1   | Rinderroulade klassisch mit Kartoffeln und Rotkohl <i>I, J, L</i><br>Bitte wählen Sie dazu Jus-Sauce oder Rotwein-Sauce. | 19,50 € |
| H2   | Schweinshaxe mit bayerischem Kartoffelsalat und Jus <i>J, L</i>  | 15,50 € |
| H3   | Gegrilltes halbes Hähnchen<br>Wedges und lecker hausgemachter Ketchup  | 9,90 €  |
|  H4 | Gemüseauflauf mit Käse <i>G</i>  | 9,90 €  |
| H5   | Lachsfilet auf Reis mit Gemüsepfanne in Curry-Sauce <i>D</i>   | 18,50 € |
| H6   | Gulasch-Suppe<br>Dazu reichen wir unser stets frisch gebackenes Fladenbrot! <i>A1</i>                                    | 12,50 € |
| H7   | Curry-Wurst<br>Pommes und hausgemachtem Ketchup <i>2, 6, 13</i>  | 7,50 €  |
| H8   | Schweinenacken-Steak mit Chimichurri-Sauce<br>Bratkartoffeln   | 12,50 € |

## Aus der Pfanne

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| M1 | Puten-Pfanne<br>Reis, Krautsalat und Tsatsiki <i>G</i>   | 12,50 € |
| M2 | Schackschuka-Pfanne<br>Zwiebeln und Tomaten auf Spiegelei <i>C</i><br>Dazu reichen wir unser stets frisch gebackenes Fladenbrot! <i>A1</i> | 9,90 €  |

## Ägyptisch-orientalische



# Tajine-Spezialitäten

Die Zubereitung dauert ca. 30 Minuten.  
Sie können die Tajine-Spezialitäten gerne vorbestellen.

- |   |  |                |                            |
|---|--|----------------|----------------------------|
| <b>O1.1</b>   | <b>Rindfleisch-Tajine</b> – für 1 Person –<br>Kartoffeln, Zwiebeln, Pflaumen, Karotten und Olivenöl  | <b>24,90 €</b> |                            |
| <b>O1.2</b>   | für zwei Personen: 44,90 €   | <b>O1.3</b>    | für vier Personen: 86,50 € |
| <b>O2.1</b>   | <b>Lammfleisch-Tajine</b> – für 1 Person –<br>Kartoffeln, Rosinen, Pflaumen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika <b>L</b>   | <b>22,90 €</b> |                            |
| <b>O2.2</b>   | für zwei Personen: 42,90 €   | <b>O2.3</b>    | für vier Personen: 82,50 € |
| <b>O3.1</b>   | <b>Hähnchenkeule-Tajine</b> – für 1 Person –<br>Kartoffeln, Pflaumen, Tomaten, Zwiebeln  | <b>18,50 €</b> |                            |
| <b>O3.2</b>   | für zwei Personen: 36,50 €   | <b>O3.3</b>    | für vier Personen: 72,50 € |
|  <b>O4.1</b> | <b>Gemüse-Tajine</b> – für 1 Person –<br>Kartoffeln, Currysauce von Kokosmilch, Zwiebeln, Karotten   | <b>14,90 €</b> |                            |
| <b>O4.2</b>   | für zwei Personen: 28,50 €   | <b>O4.3</b>    | für vier Personen: 56,50 € |
| <b>O5.1</b>   | <b>Fisch-Tajine</b> – für 1 Person –<br>Lachs-Filet, Garnelen, Champignons, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Currysauce von Kokosmilch<br>Diese Tajine wird mit einer Reisbeilage serviert. <b>B, D</b> | <b>24,90 €</b> |                            |
| <b>O5.2</b>   | für zwei Personen: 44,90 €   | <b>O5.3</b>    | für vier Personen: 86,50 € |
| <b>O6.1</b>   | <b>Chefkoch-Tajine</b> – für 1 Person –<br>Rindfleisch mit Kartoffeln, Kichererbsen, Zwiebeln in Tomatensauce  | <b>23,90 €</b> |                            |
| <b>O6.2</b>   | für zwei Personen: 43,90 €   | <b>O6.3</b>    | für vier Personen: 85,50 € |

## Spezialitäten des Hauses

- |  |         |
|--|---------|
| A1 Arabische Mansaf – für 1 Person –         | 24,90 € |
| Lammhaxe auf Reis mit verschiedenstem Gemüse |         |
| A2 Familien-Mansaf – für 4 Personen –        | 86,50 € |

## Vom Grill

*Zu den Grill-Spezialitäten gibt es hausgemachte Tomatensauce oder Harissa-Sauce (scharf!!!). Dazu gibt es unser frisch gebackenes Fladenbrot! A1*









- |   |         |
|---|---------|
| G1 Kairo-Grill  | 16,50 € |
| Gemischtes Fleisch – Rind, Lamm, Hähnchen mit Gemüsebeilage   |         |
| G2 Escandarani-Grill mit Ofengemüse-Spieß                     | 16,50 € |
| Gegrillter Fisch mit Paprika, Aubergine, Peperoni, Zwiebeln D |         |
| G3 Gegrilltes Kalbfleisch Gizeh mit Ofengemüse                | 19,90 € |

## To go – Grill-Spieße & Tortilla Wraps

- |   |         |
|---|---------|
| T1 Hähnchen-Gemüse-Spieß                                  | 6,90 €  |
| T2 Rind-Gemüse-Spieß                                      | 12,50 € |
| T3 Schweinefleisch-Gemüse-Spieß                           | 9,90 €  |
| T4 Tortilla-Wraps gefüllt mit Fleisch oder vegetarisch A1 | 6,90 €  |
| Hähnchen, Rind, Schwein oder Lamm                         |         |



## Dessert

-  **N1** Baklava *A1, H2, H7* 5,50 €
-  **N2** Obstsalat 5,50 €
-  **N3** Heiße Waffel 6,50 €  
mit Vanilleeis, Apfelmus oder Zimt/Zucker *A1, C, G*
-  **N4** Marinierter Ananastraum mit Kokos\* 7,50 €
  
-  **M5** Obst-Gemüse-Cocktail Kleopatra 7,50 €  
Mix aus Spinat, Kiwi, Orangen, Apfel, Trauben  
Sollten Sie gegen eine Zutat allergisch sein, kann diese ausgetauscht werden.
-  **M6** Joghurt Hatschepsut süß 7,50 €  
mit Walnuss und Feigen *G*
-  **M7** Chef-Cocktail Ramses 5,50 €  
Mix aus Banane, Kiwi, Minze und Honig
-  **M8** Nofretete – Spezialität des Hauses: Choco-Cocktail *C, G* 5,50 €



# 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!

Espresso		2,30 €
Kaffee schwarz	Tasse	2,60 €
Café Creme	Tasse	2,70 €
Cappuccino <b>G</b>	Tasse	2,70 €
Latte Macchiato <b>G</b>	große Tasse	2,90 €
Milchkaffee <b>G</b>	große Tasse	2,90 €
Kakao <b>G</b>	große Tasse	2,90 €

[www.hannoversche-kaffeemanufaktur.de](http://www.hannoversche-kaffeemanufaktur.de)

# Getränke

## Tee

Grüner Tee	Tasse/Glas	2,00 €
Schwarzer Tee	Tasse/Glas	2,00 €
Früchtetee (verschiedene Sorten)	Tasse/Glas	2,00 €
Kräutertee (verschiedene Sorten)	Tasse/Glas	2,00 €

## 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 (zero/light) 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 €
Creydt Bio Tomatensaft	Flasche 0,2 l	2,60 €

# Getränke

## Flaschenbier

Gilde Ratskeller A5	Flasche 0,33 l	2,60 €
Gilde Alkoholfrei A5	Flasche 0,33 l	2,60 €
Gilde Radler A5	Flasche 0,33 l	2,60 €
Franziskaner Weißbier A1, A5	Flasche 0,5 l	3,90 €

## Bier, frisch gezapft

Ratskeller Premium Pils A5	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,80 €
	0,5 l	4,80 €
Gilde Radler A5	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,70 €
	0,5 l	4,70 €
Franziskaner Weißbier A1, A5	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,80 €
	0,5 l	4,80 €

# Weinkarte

Von der Qualität unserer deutschen Weine überzeugen wir uns selbst. Daher kaufen wir direkt vom Weingut. Ist ein Jahrgang ausgetrunken (nicht mehr lieferbar), wird stattdessen der folgende Jahrgang serviert. Etwaige jahrgangsmäßige geschmackliche Veränderungen sind nur marginal.

## 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 €



# Hochprozentiges

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 €
Vierjahreszeiten-Gin Rossgoschen aus Hannover 40 %	2 cl 4,50 €
	4 cl 8,90 €

# Events Feiern Parties

Liebe Gäste,

bitte schauen Sie regelmäßig auf unsere homepage [www.zur-leinemasch.de](http://www.zur-leinemasch.de).

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!



# 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*

## Zur Leinemasch

*Deutsche Gerichte &  
ägyptisch-orientalische Spezialitäten*



*Jasim Spitzenberger (Inh.)*

Ohestraße 8 ❁ 30880 Laatzen-Grasdorf

Telefon 0511 89714315

[kontakt@zur-leinemasch.de](mailto:kontakt@zur-leinemasch.de)

*Geöffnet:* Dienstag bis Donnerstag 16–22 Uhr ❁ Freitag 16–1 Uhr

Samstag 12–1 Uhr ❁ Sonntag 12–22 Uhr ❁ Montag ist Ruhetag

*Aktuelles & besondere Tage:* [www.zur-leinemasch.de](http://www.zur-leinemasch.de)