

Herzlich Willkommen im Café Leander

Getränke und Essen werden bei uns an der Theke geordert. Flüssiges und Kuchen gibts sofort in die Hand, das fertige Essen bringen wir Euch natürlich bequem an den Tisch.

Unsere Frühstücke (täglich 9-12 Uhr)

veganes Frühstück - süß 6,30 €
Selbstgekochte Marmelade, vegane Schokocreme, Bio-Erdnussbutter, selbstgemachter deftiger Aufstrich, Avocado, Vollkorn Panino vom Kapuzinerbeck, Mehrkornbrot

veganes Frühstück - herzhaft 6,30 €
selbstgemachter Grünkernaufstrich, selbstgemachter Hummus, selbstgekochte Marmelade, Avocado, Vollkorn Panino vom Kapuzinerbeck, Mehrkornbrot

vegane Pancakes 6,10 €
5 Stück mit Bio-Ahornsirup und frischen Früchten

Sportlerfrühstück 5,90 €
Bio-Birchermüsli mit Joghurt und frischen Früchten
- auch vegan mit Sojamilch zum gleichen Preis
- mit Mandel-, Hafer- oder Haselnusssmilch (+ 60 Cent)

Spätaufsteherfrühstück 7,80 €
Wacholderschinken¹, Grünländer Käse, Camembert, Hinterschinken¹, selbstgekochte Marmelade, selbstgemachter Hummus, Vollkorn Panino vom Kapuzinerbeck, Mehrkornbrot

Käsefrühstück 7,80 €
Grünländer Käse, Camembert, Frischkäse selbstgemachter Hummus, selbstgekochte Marmelade, Vollkorn Panino, Mehrkornbrot

„Auszeit für Zwei“ 13,30 € p. Person
Rührei (Freilandeier), Schinken¹, Grünländer Käse, Camembert, Frischkäse, Räucherlachs, Sahnemeerrettich, selbstgemachter Hummus, selbstgemachter Grünkernaufstrich, selbstgekochte Marmelade, vegane Schokocreme, vegane Erdnusscreme, Bio-Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, Prosecco, O-Saft, Vollkorn Panino vom Kapuzinerbeck, Mehrkornbrot
(ab 2 Personen - auch für weitere Personen bestellbar)

Extras:

- Portion Rührei aus drei Eiern 3,50 €
- Mehrkornbrot oder Dinkelbaguette (2 Scheiben) 1,00 €
- Portion Honig, selbstgekochte Marmelade, vegane Schokocreme oder Erdnussbutter je 1,70 €
- Vollkorn Panino vom Kapuzinerbeck extra 1,30 €
- Portion Butter oder vegane Margarine 0,60 €

¹ mit Nitritpökelsalz



Qualität, Geschmack und fairer Handel ist uns wichtig. Daher versuchen wir für die Herstellung unserer Speisen so viel wie möglich von regionalen Anbietern und Herstellern zu beziehen. Dabei legen wir besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und eine „ordentliche“ Produktionsweise abseits von Legebatterien und abgepackter Massenware, deren Zusatzstofflisten oft länger sind als die eigentlich wichtigen Inhaltsstoffe. Natürlich kaufen wir auch viele Bioprodukte, gleichzeitig haben wir festgestellt, dass insbesondere regionale Anbieter auch ohne Gütesiegel oft eine fantastische Qualität liefern. Daher haben wir auch Hersteller ohne Bio-Siegel in unserem Sortiment. Hauptsache fränkisch. Du hast DEN ultimativen (Geheim-)Tipp für uns? Dann her damit, wir hören nie auf nach weiteren Lieferanten zu suchen.



Mit dem Kauf unseres VCA-Mineralwassers kann jeder durch eine einfache alltägliche Kaufentscheidung einen Teil dazu beizutragen, mehr Menschen einen Zugang zu sauberem Trinkwasser zu verschaffen.
www.vivaconaqua.org



Limonade, wie sie sein sollte. Aus frischem Saft und fairem Handel. Die Zutaten sind biologisch angebaut und stammen von zertifizierten Kleinbauernkooperativen. So weit, so lecker.

Das Projekt Lemonaid wurde gegründet, um sozialen Wandel aktiv mit zu gestalten. Mit jeder Flasche Lemonaid wollen wir einen kleinen Beitrag leisten. Wir wollen trinkend die Welt verändern. Ein wenig jedenfalls. Neben Fairem Handel wird mit jeder verkauften Flasche der Lemonaid & Charitéa e.V. unterstützt. So kamen bislang mehr als 3.000.000 Euro zusammen.

Pimp My Omelett

(täglich 9-12 Uhr)

Bei uns wird jedes einzelne Frühstücks-Omelett frisch zubereitet. Daher liegt es natürlich nahe, den Gast entscheiden zu lassen, mit welchen Zutaten er gerne sein Omelett genießen möchte. Die Idee zu „Pimp-My-Omelett“ war geboren.

WICHTIG: Frische schmeckt man. Wir bereiten jedes einzelne Omelett frisch für Euch zu, daher ist **Wartezeit einzuplanen**. Wir bemühen uns natürlich immer, diese so gering wie möglich zu halten.

Basis der Omeletts ist unser Bauernfrühstück aus Vierether Freilandeiern vom Hühnerhof Mühlich und Hash-Browns, also angebratenen Kartoffelwürfeln - natürlich aus Bamberger Kartoffeln der Gärtnerei Eichfelder. Gepimpt werden darf nach Lust und Laune. **Fragen Sie einfach unser Personal nach den aktuell verfügbaren Zutaten. Hier einige Vorschläge:**

der Klassiker (vegetarisch) 6,20 €

Freilandeier, Hash-Browns, Salz, Pfeffer

das Eilige (vegetarisch) 6,40 €

Freilandeier, Tomaten, Käse, frisches Bio-Basilikum
Wir empfehlen Zwiebeln als weitere Zutat (+ 60 Cent)

das Griechische (vegetarisch) 7,90 €

Freilandeier, Hash-Browns, Tomatenwürfel, Zwiebeln
Schafskäse, Oliven, Oregano, frisches Bio-Basilikum

das Deftige 7,90 €

Freilandeier, Hash-Browns, Tomatenwürfel, Zwiebeln
Champignons, Käse, Schinkenstreifen¹

Omelett à la Chef (vegetarisch) 8,20 €

Freilandeier, Hash-Browns, Tomatenwürfel,
Champignons, Käse, frisches Bio-Basilikum
und ein paar geheime Zutaten vom Chef

- alle Omeletts inklusive Paninostreifen
- Dinkelbaguettestreifen mit Aufpreis (+ 1 €)
- glutenfreies Brötchen mit Aufpreis (+ 60 Cent)

¹ mit Nitritpökelsalz

Eine Übersicht über Allergene/Zusatzstoffe in unseren Gerichten finden Sie an der Theke. Bitte fragen Sie unser Personal.



Freilandeier aus Viereth als gute Basis für unsere Omeletts



Im Café Leander ist die Welt noch in Ordnung: Ein kurzer Anruf in Viereth genügt und schon stehen frühmorgens die frisch gelegten Freilandeier aus vor der Tür. Regional und persönlich geliefert vom sympathischen „Eiermann“ - wo gibts den sowas noch? In Bamberg natürlich. Und das schmeckt man einfach...



Lieber Bio- statt Freilandeier?

Auch das ist kein Problem: Für nur **1,30 € Aufpreis** gibt es jedes Omelett auch mit Bio-Eiern vom Bio-Geflügelhof „Richter“ aus Tiefenpözl in der Fränkischen Schweiz. Bitte beachten Sie, dass die Bio-Eier meist etwas kleiner als die Freilandeier sind.



Für unsere frisch zubereiteten Kaffee- und Espressospezialitäten verwenden wir ausschließlich Kaffee von Rainforest Alliance zertifizierten Farmen. Die Rainforest Alliance engagiert sich für den Erhalt der Artenvielfalt und die nachhaltige Sicherung der Lebensgrundlagen durch ökologische Landnutzung, sozial verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln und ein werteorientiertes Verbraucherverhalten

Unsere Salate der Saison

(täglich ab 12 Uhr - früher auf Anfrage)

Bamberg als Gärtnerstadt und sein Umland bieten eine enorme Vielfalt an Salaten und Gemüse. Wir versuchen so viele Zutaten wie möglich regional einzukaufen und legen Wert auf frische und hochwertige Produkte.

Da wir alle Salate frisch zubereiten, sind Wartezeiten nicht zu vermeiden. Wenn es schnell gehen soll oder die Mittagspause kurz ist, kann jederzeit vorbestellt werden. Anruf genügt: 0951-30122241

Unser selbstgemachtes Balsamico-Dressing fertigen wir aus Bio-Balsamico ohne Zusatzstoffe und nativem Olivenöl.

Wir werben mit hochwertiger Ware und tollen Salaten und möchten, dass unsere Gäste zufrieden das Café verlassen. Trotz aller Mühe läuft manchmal nicht alles nach Plan. Sollte also etwas nicht passen, freuen wir uns über einen Hinweis. Wir versuchen sofort nachzubessern.

Nr. 1

bunter Salatteller (vegan) 7,90 €

bunter Mix aus Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Karottenstreifen, Radieschen, dazu Körnermix und Balsamicodressing

Nr. 2 (vegetarisch)

Griechischer Salat 9,90 €

Salatmix, Rucola, Fetakäse, Gurken, Tomaten, schwarze Bio-Kalamata-Oliven, rote Zwiebeln, Oregano, frisches Bio-Basilikum, Greek-Dressing

Nr. 3

Putensalat 10,50 €

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Karottenstreifen, Radieschen, gebratene Champignons, Putenstreifen, dazu Körnermix und Balsamicodressing

Nr. 4

Chefsalat 10,50 €

Blattsalate, Schinken¹, Grünländer Käse, Bio-Ei, Radieschen, Paprika, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen, Balsamicodressing

Nr. 5

Thunfischsalat 11,50 €

Salatmix, MSC zertifizierter Thunfisch (100% nachhaltiger Angelrutenfang), Tomaten, Gurken, Paprika, Karottenstreifen, Radieschen, Rucola Balsamicodressing

- alle Salate inkl. Paninostreifen

Eine Übersicht über Allergene/Zusatzstoffe in unseren Salaten finden Sie an der Theke. Bitte fragen Sie unser Personal. ¹mit Nitritpökelsalz

Knackige Salate der Gärtnerei Eichfelder als Basis für knackige Salate

Wir freuen uns, dass wir tolle Salate von den Feldern der Gärtnerei Eichfelder im Nordosten Bamberg anbieten dürfen. Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblatt rot/grün und Rucola haben so einen sehr kurzen Weg vom Feld auf Ihren Teller und bilden die Grundlage für einen knackigen Salat.



Qualität, Geschmack und fairer Handel ist uns wichtig. Daher versuchen wir für die Herstellung unserer Speisen so viel wie möglich von regionalen Anbietern und Herstellern zu beziehen. Dabei legen wir besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und eine „ordentliche“ Produktionsweise abseits von Legebatterien und abgepackter Massenware, deren Zusatzstofflisten oft länger sind als die eigentlich wichtigen Inhaltsstoffe. Natürlich kaufen wir auch viele Bioprodukte, aber wir haben festgestellt, dass insbesondere regionale Anbieter auch ohne Gütesiegel oft eine fantastische Qualität liefern. Daher haben wir auch Hersteller ohne Bio-Siegel in unserem Sortiment. Hauptsache fränkisch. Sie haben DEN ultimativen (Geheim-)Tipp für uns? Dann her damit, wir hören nie auf nach weiteren Lieferanten zu suchen.



Café Leander / Salatbar
Hauptwachstraße 10 im Innenhof
0951 - 301 222 41
www.cafeleander.de



Bio-Land Hofladen Sebastian Niedermaier liefert ins Café Leander

Der Name Niedermaier steht für mehr als 400 Jahre in der Tradition der Bamberger Gärtner. Schon immer lag der Schwerpunkt der Gärtnerei beim Anbau von Gemüse, Kräutern und Saatgut. Mit der Übernahme des Betriebes spezialisierte sich Sebastian Niedermaier ganz auf den ökologischen Anbau und garantiert dafür mit dem Bioland-Siegel. Wir freuen uns, dass uns Sebastian mit Gurken, Paprika, Karotten, gelben und roten Tomaten, sowie grünen und gelben Zucchini in Bio-Qualität versorgt.

Unsere Klassiker (täglich 12 - 17.30 Uhr)

Putensteak mit Bio-Pommes	9,80 €
Putensteak mit Bio-Pommes, Salat und selbstgemachter Kräuterbutter	
veganes Schnitzel mit Bio-Pommes	9,20 €
paniertes Sellerie-Schnitzel mit Bio-Pommes	
Currywurst mit Bio-Pommes	5,80 €
vom „Fischer“ mit Pommes und Currysoße (selbstgemacht) ¹	
Currywurst mit Bio-Pommes (vegan)	5,80 €
die vegane Variante aus der Wunderburg in Bamberg wird extra für uns gefertigt und ist daher nicht ständig im Sortiment. Fragt einfach unser Personal über die Verfügbarkeit.	
Bio-Pommes (vegan)	3,30 €
Bio-Pommes mit Ketchup oder Majo	

Unsere getoasteten Panini

(leckere Brötchen **exklusiv** vom Kapuzinerbeck in Bamberg)

Panino à la Chef	4,90 €
hauchdünner fränkischer Zwetschgenbames trifft Rucola und italienischen Hartkäse	
Panino Pera (vegetarisch)	4,50 €
mit geschmolzenem Gorgonzola, Birnenspalten und Salat	
Panino Pescatore	4,60 €
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich, dazu Avocado und Salat	
veganes Panino mit Hummus	4,40 €
Bio-Kalamata-Oliven, Tomaten und Salat <i>oder wie gehabt mit veganem Aufstrich, Avocado und Salat</i>	
Panino Bambino	3,20 €
wahlweise mit Frischkäse, Käse oder Schinken ¹ und Salat	

¹ mit Nitritpökelsalz

Eine Übersicht über Allergene/Zusatzstoffe in unseren Gerichten finden Sie an der Theke. Bitte fragen Sie unser Personal.

Mittagsangebote und Tagesgerichte

Bitte achten Sie auch auf unsere Tafeln mit Tagesangeboten oder Mittagsgerichten.

Unsere Pommes schmecken nach Kartoffeln.

Wir lieben Geschmack.

Café Leander / Salatbar
Hauptwachstraße 10 im Innenhof
0651 - 301 222 41
www.cafeleander.de



Der Bamberger Wurstmacher seit 1927 sieht Qualität als Tradition und beliefert uns mit hochwertigen regionalen Fleisch- und Wurstwaren. „Der Name Fischer steht seit über 80 Jahren für 100 % traditionelles Metzgerhandwerk. Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden auch heute noch ganz handwerklich und täglich frisch am Standort Bamberg hergestellt. In Zeiten von künstlichen Geschmackszusätzen verwenden wir natürliche Gewürze und mischen diese auch noch selbst - weil man Qualität einfach schmecken kann.“

Was ist ein Panino?

Panino ist der italienische Name für ein Brötchen, also eine simple „Semmel“. Panini ist dann ganz einfach der Plural, also zum Beispiel ein ganzer Korb voller Semmeln. Warum heißen unsere Sandwiches also „Panini“ und nicht „belegte Brötchen“, „Brödla“, „Labla“ oder gar „Weckla“?

Die Antwort ist ganz einfach: Wir bereiten unsere Panini in einem Panini-Toaster, die viele von Ihren Italienreisen kennen und meist in sehr guter Erinnerung haben. Kurz und heiß von oben und unten gegrillt erhalten Sie ihre markanten Streifen als typisches Erkennungsmerkmal und dann mit frischem Salat veredelt schmecken sie einfach am Besten.

Die Vollkorn-Panini werden exklusiv für uns vom Kapuzinerbeck in Bamberg handgefertigt, gebacken und frei Haus geliefert. Regionaler gehts nicht.

Lust auf Luxus?

„Frühstück mit Freunden“

Was gibt es Schöneres, als zusammen mit seinen besten Freunden kulinarisch in den Tag zu starten?

Unser **Frühstücksspecial „Frühstück mit Freunden“** eignet sich perfekt, um mit der gesamten Clique am **reich gedeckten Tisch** die Morgenmüdigkeit zu vertreiben. Ob süß oder herzhaft, es ist für Alle was dabei. Natürlich kommen beim „Frühstück mit Freunden“ auch Veganer oder Vegetarier nicht zu kurz.



Und das Schönste daran ist, das Einzige, worum Ihr Euch kümmern müsst, ist uns zu sagen wann und mit wie viel Leuten Ihr kommen wollt. Den Rest erledigt das Team vom Café Leander für

Euch. Vom obligatorischen Prosecco, über O-Saft bis hin zum Latte Macchiato, Cappuccino oder Tee ist auf Wunsch alles vorbereitet.

Nur die Entscheidung, welche Leckereien ihr als Erstes schlemmt, können wir Euch nicht auch noch abnehmen. Die Bilder zeigen natürlich nicht alles, was Euch erwartet. Ein bisschen Überraschung muss schließlich sein.



ab 5 Personen
ab 10 Personen
(auch vegetarisch oder vegan möglich)

16,50 € p.P.
15,90 € p.P.



Was ist ein Panino?

Panino ist der italienische Name für ein Brötchen, also eine simple „Semmel“. Panini ist dann ganz einfach der Plural, also zum Beispiel ein ganzer Korb voller Semmeln. Warum heißen unsere Sandwiches also „Panini“ und nicht „belegte Brötchen“, „Brödla“, „Labla“ oder gar „Weckla“?

Die Antwort ist ganz einfach: Wir bereiten unsere Panini in einem Panini-Toaster, die viele von Ihnen Italienreisen kennen und meist in sehr guter Erinnerung haben. Kurz und heiß von oben und unten gegrillt erhalten Sie ihre markanten Streifen ala typisches Erkennungsmerkmal und dann mit frischem Salat veredelt schmecken sie einfach am Besten.

Die Vollkorn-Panini werden exklusiv für uns vom Kapuzinerbeck in Bamberg handgefertigt, gebacken und frei Haus geliefert. Regionaler gehts nicht.



**Frühstück mit
Freunden
schmeckt am
Besten.**

Wir haben Geschmack.



Café Leander / Salatbar
Hauptweichstraße 10 im Innenhof
0951 - 301 222 41
www.cafeleander.de



Mittagsangebote und Tagesgerichte

Bitte achten Sie auch auf unsere Tafeln mit Tagesangeboten oder Mittagsgerichten.