

Liebe Gäste,

ich begrüße Sie im Lewy Café & Wein-Bistro, hier in der historischen Innenstadt Potsdams. Sie befinden sich hier in einem Haus, das im Zuge der 2. Barocken Stadterweiterung 1739 erbaut wurde. Der Name "Lewy" stammt von einer jüdischen Familie, in deren Besitz sich dieses Haus von Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Anfang der 30er Jahre des 20. Jahrhunderts befand.

Wir bieten Ihnen deutsche, französische und italienische Weine. Weine, die uns selbst gefallen und stets eine Geschichte erzählen. Dazu bieten wir außergewöhnliche Spezialitäten aus der Küche. Obwohl viele Gerichte mediterranen Charakter haben, verwenden wir hauptsächlich frische Zutaten aus der Region. Das gibt uns die Möglichkeit Ihnen frisch zubereitete, saisonale Gerichte anbieten zu können.

Wir werden unser Bestes geben. Das ist unsere Aufgabe und unsere Freude zugleich.



L. Richter.

Lesya Richter

Das Lewy zum Mitnehmen gibt es bei uns in Form von Gutscheinen ab 10,- Euro für Speisen und Getränke.

Erhalten Sie Ihre Neugier
und vergessen Sie Ihre Vorurteile.
Nur so können Sie auf Weine stoßen,
die Aromen auf Ihrer Zunge tanzen lassen
wie Fred Astaire.



TAGESKARTE

davor

| | |
|--|-------|
| Tagessuppe | 6,50 |
| Quiche & Salat | 8,50 |
| Gratiniertes Ziegenkäse Gemischter Salat Äpfel Thymianhonig Walnussbrösel | 12,50 |
| Gebeizter norwegischer Lachs Buchweizen-Blinis Kräuter-Crème Fraîche Feldsalat | 15,50 |

mittendrin

| | |
|--|-------|
| Spaghetti Carbonara "Südtiroler Art" Südtiroler Speck Schüttelbrot Trentiner Bergkäse | 13,50 |
| Frische Fettuccine (vegetarisch) Artischocken Brokkoli Mini-Mozzarella Frühlingszwiebel | 15,50 |
| Frische Pasta (vegetarisch) Trüffel-Ricotta-Füllung Salbeibutter Trentiner Bergkäse | 16,50 |
| Original Pfälzer Maultaschen von der Metzgerei Hambel Saumagenfüllung Waldpilze geschmolzene Zwiebeln | 16,50 |
| Brust von der Maispoularde Perlgraupen-Chorizo-Risotto Schoten Möhren Tomaten | 19,50 |
| Filet vom Norwegischen Lachs Rosmarinkartoffeln gegrillte Zucchini, Paprika, Auberginen Guacamole-Dip | 20,00 |
| Entrecôte vom bayrischen Rind Warmer Ratatouille-Salat gebackene Kartoffelspalten | 22,00 |

danach

| | |
|---|------|
| Fondant au Chocolat Pflaumenkompott Vanille-Eis | 9,50 |
| Russische Blinis Quarkfüllung Orangensauce | 9,50 |

WEINBEGLEITER

Olivenschale

verschiedene Olivensorten | zum Teil gefüllt mit Mandeln,
Knoblauch und Paprika | Landbrot 7,50

Südtiroler Schinkenspeck | Schüttelbrot

eine Südtiroler Spezialität; der Roggenteig wird auf Brettern
flachgeschüttelt und dann gebacken 9,50

Rohmilchkäse

getrocknete Tomaten | grüne und schwarze Oliven
hausgemachter Feigensenf | Landbrot 16,50

Schinken | Salami | Käse

Schinkenspeck aus Südtirol | Fenchel-Salami
Salami Napoli | Salami Milano | getrocknete Tomaten
grüne und schwarze Oliven | italienische Rohmilchkäse
Landbrot 16,50

Vorspeisenteller (vegetarisch)

getrocknete Tomaten | gegrillte Zucchini und Paprika | Auberginen
marinierte Pilze | Artischockenherzen | gegrillter Fenchel
Ziegenkäse | Oliven | Landbrot 17,50

APERITIF

Pastis Henri Bardouin

Pastis Henri Bardouin | Wasser | Eiswürfel 5,50 4 cl

Aperol Spritz

6,50 0,2 l

Merwut - aus der Mode, aber saugut!

Dorst und Consorten, Pfalz, (D)

legendärer Aperitif; mit einer Vielzahl handverlesener Kräuter;
aromatisierter Wein nach traditioneller Rezeptur

6,50 0,1 l

Erstmal entspannen, erstmal Picon

Picon Bière ist ein Aperitif aus Frankreich;

hergestellt aus destillierten Orangenschalen, Enzian und Quinquina.

Die süßen Bitternoten des Aperitifs harmonieren perfekt mit dem

Geschmacks-Duo aus Hopfen und Malz des Biers.

5,00 0,4 l

SCHAUMWEINE

0,1 l • 0,75 l

2012 Riesling Brut

Weingut Josef Biffar, Pfalz, (D)

traditionelle Flaschengärung

90 Punkte | Goldene Perle 2015

5,00 • 28,00

2012 Spätburgunder Rosé Brut

Weingut Josef Biffar, Pfalz, (D)

traditionelle Flaschengärung

5,00 • 28,00

Bouvet brut de Loire

Maison Bouvet-Ladubay, Loire (F)

im Champagnerverfahren hergestellt; Chenin blanc;

fruchtig, filigran, mit einer zarten Säure

5,50 • 31,00

Crémant d'Alsace Brut Extra

Meyer-Fonné, Elsass (F)

36,00

ANGEBOTSWEINE

0,1 l • 0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

WEISS

2018 Auxerrois Kabinett trocken

Weinbrüder Hof, Pfalz (D)

in der Nase Ananas und Pfirsich; Ein leichter Sommerwein

mit weicher Säure und dezenter Restsüße. 3,50 • 6,00 • 14,00 • 20,00

2019 Sauvignon blanc

Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)

in der Nase ausgeprägte Frucht; am Gaumen ausgewogen

und saftig, körperreich mit lebhafter Säure 4,50 • 7,50 • 17,50 • 25,00

2020 Gewürztraminer

Weinbrüder Hof, Pfalz (D)

Aromen von Ingwer, Honig und etwas Lavendel;

frische, elegante Säure; dicht am Gaumen 4,50 • 7,50 • 17,50 • 25,00

ROT

2016 Côtes du Roussillon Villages AOC

Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)

in der Nase Aromen von reifen Beeren und Vanille;

ein kraftvoller, dabei sehr ausgewogener Wein 4,50 • 7,50 • 17,50 • 25,00

2019 Ursprung Cuvée

Markus Schneider, Pfalz (D)

in der Nase rote und dunkle Beerenfrüchte;

am Gaumen Aromen von Schokolade und Kräutern;

Ein Kultwein, der einfach nur Spaß macht. 5,00 • 8,00 • 18,00 • 26,00

2018 Primitivo „CENTINO“

Castel di Salve, Apulien (I)

in der Nase Aromen von schwarzen Früchten und

balsamischen Noten; voller, ausgewogener Geschmack

mit einem herzhaften Finish 5,00 • 8,00 • 18,00 • 26,00

ROSÉ

2020 Domaine de Pellehaut rosé

Domaine de Pellehaut, Gascogne (F)

ein leichter, duftiger Wein

4,00 • 6,50 • 15,00 • 21,50

WEISSWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

2019 Riesling trocken

Weinbrüder Hof, Pfalz (D)

Trauben stammen aus einer der besten Lagen
in Klingen in der Pfalz; lebendige Säure;
klare Frucht nach Citrus und grünem Apfel

5,00 • 11,50 • 22,00 1,0l

2020 Le Pot Blanc

Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)

in der Nase exotische Früchte und florale Noten;
am Gaumen leicht und ausgewogen.

5,00 • 11,50 • 16,50

2020 Domaine de Pellehaut blanc

Domaine de Pellehaut, Gascogne (F)

leichte Blütenaromen; frischer Körper; klare Säure

6,00 • 14,00 • 20,00

2020 Riesling trocken, BIO

Sven Leiner, Pfalz (D)

ein unkomplizierter, gefälliger Wein mit klaren Noten
von Pfirsich und Blattgrün; saftig und ausgewogen
am Gaumen; frische, lebendige Säure

6,00 • 14,00 • 27,00 1,0l

2019 Pinot Blanc AC

Domaine Meyer-Fonné, Elsaß (F)

saftig, runder Körper;
dominante Aromen; dezente Säure

6,50 • 14,50 • 28,50 1,0l

2020 Grauer Burgunder „Handwerk“, BIO

Sven Leiner, Pfalz (D)

„Gutes Handwerk kann man sehen – in diesem Fall am
besten mit geschlossenen Augen: Beim Schmecken!“

Duft von Quitten und Birnen; lebhafter, seidiger Geschmack,
elegante Struktur

7,50 • 17,50 • 25,00

2020 Weißburgunder „Zellertal“

Weingut Schwedhelm, Pfalz (D)

in der Nase dezente Frucht, zart und duftig;

am Gaumen fitnessreich; mineralisch; leichter Schmelz

8,00 • 18,50 • 26,50



ROTWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

2020 Montepulciano d'Abruzzo "Podere"

Umani Ronchi, Marken (I)

leicht, schlank, wenig tanninbetont

5,00 • 11,50 • 18,50

2019 La Croix Belle "Caringole"

Domaine La Croix Belle, Langedoc (F)

in der Nase schwarze Johannisbeere und Anklänge von Geräuchertem; am Gaumen saftig und erfrischend

5,50 • 13,00 • 19,00

2018 Chianti "Piazzano"

Fattoria di Piazzano, Toskana (I)

dezenter Duft, der an Blumen und Gewürze erinnert; kernige Frucht und feine Gerbstoffe

5,50 • 13,00 • 19,00

2020 Santi Medici "Negroamaro"

Castel di Salve, Umbrien (I)

in der Nase ein fruchtiges Bukett, leichte Zimttöne; harmonischer Gaumen mit einem samtigen Nachklang; typischen leichten Bitterton der Negroamaro- Traube

6,50 • 15,00 • 21,50

2018 La Petite Bellane Rouge

Clos Bellane, Rhône (F)

Aromen von Sauerkirsche und Brombeere, rutscht gut die Kehle runter, extrem trinkig, typischer Syrah

7,00 • 16,00 • 23,00

2017 Madiran Aydie Origine

Pierre La Place, Madiran (F)

würziger Geruch, erinnert an nasses Herbstlaub und Schwarze Johannisbeere; kompakter Körper, tanninreich

7,50 • 17,50 • 25,00

2016 Château L'Escart „Eden“, BIO

Château L'Escart, Bordeaux (F)

in der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten; am Gaumen glatt mit einer guten Intensität, seidige Tannine, würzig und intensiv

8,50 • 20,00 • 28,50

ROSÉWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

2019 Merlot Rosé

Weinbrüder Hof, Pfalz (D)

leicht, fruchtig, feinherb

6,00 • 14,00 • 20,00

DESSERTWEIN · OFFEN

2018 Muscat de Rivesaltes "Dom Brial"

Caves des Vignerons de Baixas »Dom Brial«, Roussillon (F)

besticht durch sein feines Goldgelb und seinen exotischen

Noten; lebhaft und mit einer harmonischen Süße

5,00 0,1 l • 27,50

FLASCHENWEINE · WEISS

0,75 l

2020 Müller-Thurgau Graun

Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)

in der Nase Bergkräuter, Birnen, gelbe Pflaumen und Wiesenlieder,
am Gaumen Fruchtschmelz von Aprikosen, weißer Pfirsich und Apfel,
mediterran verspielt

30,00

2020 Blutsbruder weiß BIO

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

Wenn zwei Brüder in Winnetou-Old-Shatterhand-artigem Einvernehmen
in der ewigen Weite des Wonnegaus ein Weingut bewirtschaften,
das echt und ehrlich „Karl May“ heißt, dann muss es dort doch Weine
Namens „BLUTSBRUDER“ geben. In der Nase exotischer Duft von Vanille,
Birne, Quitte; schmelzige, samtige und zartseidige Textur.

30,00

2020 Riesling trocken, BIO

Clemens Busch, Mosel (D)

feinfruchtige Noten; schöne Frische; feine Mineralität;
Brillanz bis zum erfrischenden Ende

32,00

2017 Mâcon Chaintré, BIO

Dominique Cornin, Burgund (F)

in der Nase üppig, blumig und frisch;
am Gaumen Noten von grünen Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten;
saftig und erfrischend

32,00

FLASCHENWEINE · ROT

0,75 l

2017 Valpolicella DOC Superiore Ripasso

Brigaldara, Veneto (I)

in der Nase Aromen Kirschen und Vanille; in der Nase Gewürzaromen am Gaumen vollmundig, elegant und sehr samtig

34,00

2017 Blutsbruder rot BIO

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

Wenn zwei Brüder in Winnetou-Old-Shatterhand-artigem Einvernehmen in der ewigen Weite des Wonnegaus ein Weingut bewirtschaften, das echt und ehrlich „Karl May“ heißt, dann muss es dort doch Weine Namens „BLUTSBRUDER“ geben. feinduftig mit der Würze von dunklen Früchten und Cassis; dicht, komplex, kräftig ohne wuchtig zu sein

34,00

2017 Chianti Classico „Rietine“ DOCG

Fattoria Rietine, Toscana (I)

in der Nase zarte Veilchennoten und rote Beeren; am Gaumen weiche Tannine, fruchtig, voll und kompakt mit einem langen harmonischen Abgang

35,00

2019 Lagrein „Granat“ Südtiroler DOC

Franz Gojer, Südtirol (I)

in der Nase Brombeeren und Schokolade; am Gaumen würzige Noten; kräftiges-warmes Tannin, gute Struktur und angenehme Säure

36,00



FLASCHENBIERE AUS POTSDAM

Flasche 0,5l

Braumanufaktur "Forsthaus Templin", unfiltriert und naturbelassen

| | |
|---|------|
| Potsdamer Stange , altes Traditionsbier | 4,70 |
| BIO-Hell , fein gehopft | 4,70 |
| BIO-Dunkel , malzbetont, bernsteinfarben | 4,70 |
| Hell Frei , feinherb, alkoholfrei | 5,00 |

SAISONBIER

Braumanufaktur "Forsthaus Templin", BIO-Qualität

| | |
|--|------|
| Frühjahr: Märzen Maibock | 5,00 |
| Herbst: Erntebock | 5,00 |
| Winter: Nikolator Winterbock | 5,00 |

CRAFTBIER AUS BERLIN

Pale Ale

Heidenpeters, Markthalle 9, Berlin X-Berg

frisch, ausgewogen, feinherb, hopfig, Geht immer!

Johannes Heidenpeters braut in kleinem Rahmen charakterstarke

Biere. Die Biere sind weder filtriert noch pasteurisiert.

4,50 0,33 l

ANDERE FLASCHENBIERE

| | | |
|--|------|--------|
| Budweiser | 3,50 | 0,33 l |
| Berliner Weiße rot/grün* | 3,50 | 0,33 l |
| Erdinger Hefeweizen, auch alkoholfrei | 4,50 | 0,5 l |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Apfelsaft , naturtrüb | 0,2l • 0,4l | 2,50 • 4,50 |
| Orangensaft | | 2,50 • 4,50 |
| Rhabarbernektar | | 2,50 • 4,50 |
| Saftschorle nach Wahl | | 2,50 • 4,50 |
| BIO-Zisch , vegan | | |
| Rhabarber, Bitter Lemon, Blutorange | 4,00 | 0,33l |
| Coca Cola** / Sprite* / Fanta* / Spezi * | 2,50 | • 4,50 |
| Mineralwasser | | |
| Bad Liebenwerda medium oder naturell | 2,00 | 0,25 l |
| Bad Liebenwerda medium oder naturell | 5,00 | 0,75 l |

WARME GETRÄNKE

| | |
|---|------|
| Tasse Espresso oder Kaffee | 2,50 |
| Tasse Espresso Macchiato | 2,50 |
| Tasse doppelter Espresso oder Kaffee | 3,50 |
| Tasse Cappuccino | 3,00 |
| Große Tasse Milchkaffee | 3,50 |
| Glas Latte Macchiato | 3,50 |
| mit Aromasirup | 4,00 |
| Große Tasse Schokolade | 3,50 |
| mit Espresso | 4,00 |
| mit Amaretto oder Rum | 4,50 |

TEE

Kännchen

Earl Grey

4,50

feinblumige Herbstpflückung mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte

Darjeeling Summer Gold BIO

blumige Eleganz, köstlich rundes Aroma

Morgentau

faszinierende Komposition von Sencha mit Blüten,
fein fruchtiger Mango-Zitrusgeschmack

Ayurveda-Kräutertee

Kräutertee mit orientalischen Gewürzen,
milden Zitrusfrüchten und leichter Ingwerschärfe

Mint & Fresh

Minze mit belebender Frische

Wellness-Kräutertee

Fenchel, Minze, Orangenschale, Zimtstückchen, Zitronengras

Kuchenangebot, fragen Sie bitte unseren Service.

DESTILLATE AUS OBST

2 cl • 4 cl

Mirabellenbrand

Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)

3,00 • 5,50

ALTE PFLAUME

Edition Lewy (D)

3,50 • 6,50

Calvados du Pays d'Auge

Domaine Dupont (F)

3,50 • 6,50

Wilde Pflaume

Christian Filter, Oderbruch (D)

4,00 • 7,00

Altretzer Quittenbrand

Christian Filter, Oderbruch (D)

4,00 • 7,00

„Simpley the best“ - Williams Christ-Birnenbrand

Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)

4,50 • 7,50

DESTILLATE AUS TRESTER UND HEFE

Gewürztraminer Tresterbrand

Weingut Brennerei Stern, Pfalz (D)

im Barrique gelagert, goldene Kammerpreismünze

4,00 • 7,00

Pfälzer Hefebrand

Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)

im Eichenholzfass gelagert

4,00 • 7,00

Grappa di Barolo »Monvigliero«

Mauro Sebaste, Piemont (I)

4,50 • 7,50

DESTILLATE AUS WEIN

Cognac "Fins Bois" V.S.O.P.

Château d'Orignac (F)

3,50 • 6,50

Armagnac

Château de Pellehaut (F)

4,00 • 7,00

WHISKY / WHISKEY

Bushmills, Single Malt

2 cl • 4 cl

Glengrant, Single Malt

3,50 • 6,50

Knob Creek Small Batch 9 Years

3,50 • 6,50

mehrfach prämierter Bourbon

4,50 • 7,00

ANDERE BRÄNDE UND LIKÖRE

Amaretto di Saronno

3,00 • 5,50

Wodka Khortytza Platinum

Khortytza, Zaporiz'ka oblast (UA)

3,00 • 5,50

KRÄUTER

Ramazzotti

3,00 • 5,50

Averna

3,00 • 5,50

Fernet Branca

3,00 • 5,50



Liebe Gäste, wir kochen frisch und saisonal und verwenden keine industriellen Fertigprodukte. Seit dem 13.01.2015 besteht die Informationspflicht für Allergene in Lebensmitteln nach der europäischen Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV). Um dieser Pflicht nachzukommen, finden Sie im folgenden eine Liste aller möglichen Allergene, die in einigen von uns verwendeten Produkten vorkommen können. Gerne beantworten wir diesbezüglich Ihre Fragen.

1) Glutenthaltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Ausgenommen:

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- Bitte beachten Sie hierzu auch das -> Infoblatt Sojaallergie

7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- b) Lactit

8) Schalenfrüchte, wie z.B.:

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung

9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

12) Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind

13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

* mit Farbstoff

** mit Coffein