

Liebe Gäste,

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

Wir bieten Ihnen deutsche, französische und italienische Weine. Weine, die uns selbst gefallen und stets eine Geschichte erzählen. Dazu gibt es 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 auch frisch zubereitete, saisonale Gerichte anzubieten.

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

<b>Tagessuppe</b>	6,50
<b>Quiche &amp; Salat</b>	7,50
<b>Marinierter Schafskäse oder Ziegenkäsetaler</b> Gemischter Salat	10,50
<b>Glasierter Schweinebauch vom Apfelschwein</b> Kürbis-Creme   Koriander-Pesto   Salat	14,00

### mittendrin

<b>Spaghetti Carbonara "Südtiroler Art"</b> Südtiroler Speck   Schüttelbrot   Trentiner Bergkäse	12,50
<b>Frische Pasta (vegetarisch)</b> Trüffel-Ricotta-Füllung   Salbeibutter   Trentiner Bergkäse	16,00
<b>Buchweizen-Semmelknödel (vegetarisch)</b> Maronen-Pilze   Kürbiswürfel   Cherry-Tomaten	18,00
<b>Filet vom Rotbarsch</b> Kartoffel-Kräuter-Plätzchen   Tomaten-Basilikum-Salat	19,00
<b>Perlhuhnbrust-Supreme</b> Frische Fettuccine   Maronen-Pilze   Kaiserschoten	21,00
<b>Entrecote</b> Kürbis-Spalten   Maronen-Pilze Cherry-Tomaten   Frühlingszwiebel	22,50

### danach

<b>Aprikosen-Mango-Tiramisu</b>	7,50
---------------------------------	------

## WEINBEGLEITER

### **Olivenschale**

verschiedene Olivensorten | zum Teil gefüllt mit Mandeln,  
Knoblauch und Paprika | Landbrot 6,50

### **Südtiroler Schinkenspeck | Schüttelbrot**

eine Südtiroler Spezialität; der Roggenteig wird auf Brettern  
flachgeschüttelt und dann gebacken 8,50

### **Rohmilchkäse**

getrocknete Tomaten | grüne und schwarze Oliven  
hausgemachter Feigensenf | Landbrot 16,00

### **Schinken | Salami | Käse**

Schinkenspeck aus Südtirol | Fenchel-Salami  
Salami Napoli | Salami Milano | getrocknete Tomaten  
grüne und schwarze Oliven italienische Rohmilchkäse  
Landbrot 16,00

### **Vorspeisenteller (vegetarisch)**

getrocknete Tomaten | gegrillte Zucchini und Paprika  
marinierte Pilze | Artischockenherzen | gegrillter Fenchel  
marinierter Schafskäse | Oliven | Landbrot 16,00

## 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 harmonisieren 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)*

32,00

## ANGEBOTSWEINE

0,1 l • 0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

### WEISS

#### 2018 Auxerrois Kabinett trocken

*Weingut Joachim Hof, Pfalz (D)*

in der Nase Ananas und Pfirsich; Ein leichter Sommerwein

mit weicher Säure und dezenter Restsüße.

3,50 • 6,00 • 13,80 • 20,00

#### 2018 Sauvignon blanc

*Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)*

in der Nase ausgeprägte Frucht; am Gaumen ausgewogen

und saftig, körperreich mit lebhafter Säure

4,50 • 7,50 • 17,30 • 25,00

#### 2017 Gewürztraminer

*Weingut Joachim Hof, Pfalz (D)*

Aromen von Ingwer, Honig und etwas Lavendel;

frische, elegante Säure; dicht am Gaumen

4,50 • 7,50 • 17,30 • 25,00

### ROT

#### 2015 Côtes du Roussillon Villages AOC

*Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)*

in der Nase Aromen von reifen Beeren und von Vanille;

ein kraftvoller, dabei sehr ausgewogener Wein

4,20 • 7,10 • 16,20 • 23,50

#### 2017 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.

4,50 • 7,50 • 17,30 • 25,00

#### 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

4,80 • 8,00 • 18,30 • 27,00

### ROSÉ

#### 2018 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

### 2018 Riesling trocken

Weingut Joachim 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 • 11,40 • 22,00 1,0l

### 2017 Le Pot Blanc

Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)

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

5,40 • 12,40 • 18,00

### 2018 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

5,50 • 12,70 • 24,50 1,0l

### 2018 Domaine de Pellehaut blanc

Domaine de Pellehaut, Gascogne (F)

leichte Blütenaromen; frischer Körper; klare Säure

5,70 • 13,10 • 19,00

### 2018 Pinot Blanc AC

Domaine Meyer-Fonné, Elsaß (F)

saftig, runder Körper; dominante Aromen; dezente Säure

6,00 • 13,80 • 26,50 1,0l

### 2018 Weißer Burgunder

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

in der Nase Duft von Ananas und Quitte; sehr gute Textur, fein-schmelzige Fülle, langes mineralisches Finale

7,50 • 17,30 • 25,00

### 2018 Chardonnay "Handwerk", BIO

Sven Leiner, Pfalz (D)

kräftige Kräuter- und Würzaromen verschmelzen mit einer feinen und filigranen Frucht; herzhaft Frische

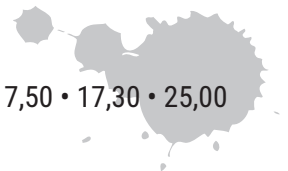
7,50 • 17,30 • 25,00

### 2018 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 • 17,30 • 25,00



## ROTWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

### 2017 Montepulciano d'Abruzzo "Podere"

*Umani Ronchi, Marken (I)*

leicht, schlank, wenig tanninbetont

4,80 • 11,00 • 18,00

### 2018 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 • 12,60 • 19,00

### 2017 Chianti "Piazzano"

*Fattoria di Piazzano, Toskana (I)*

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

5,50 • 12,60 • 19,00

### 2018 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 Negroamarotraube

6,50 • 14,80 • 21,50

### 2017 Madiran Aydie Origine

*Pierre La Place, Madiran (F)*

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

7,20 • 16,60 • 24,00

### 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

8,00 • 18,30 • 26,50



## ROSÉWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 1,0 l

### 2017 Gutswein Rosé BIO

*Weingut Leiner, Pfalz (D)*

leicht, fruchtig, wenig Restsüße, feinherb

5,50 • 12,70 • 24,00

## DESSERTWEIN · OFFEN

### 2017 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

4,50 0,1 l • 25,00 0,75 l

## FLASCHENWEINE · WEISS

0,75 l

### 2018 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 verspielte

27,00

### 2018 Riesling trocken, BIO

*Clemens Busch, Mosel (D)*

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

30,00

### 2017 Blutsbruder weiß

*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

### 2016 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

### 2016 Frühburgunder

*Maibachfarm, Ahr (D)*

in der Nase Noten von Himbeeren und dezer Kräuterwürze;  
am Gaumen warm und geschmeidig, zarte  
zurückhaltende Tannine feines Ende am Gaumen

31,00

### 2016 Blutsbruder rot

*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

32,00

### 2015 Valmarina- Sangiovese Maremma Toscana DOC BIO

*Il Cerchio, Toscana (I)*

Aromatik von roten Früchten und einem Touch Veilchen,  
Tabaknoten und sehr feine Tannine. Noch etwas verhalten  
im Duft, aber herrliche Anlage und sehr stimmiger Balance.

33,00

### 2015 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

34,00



## FLASCHENBIERE AUS POTSDAM

Flasche 0,5l

*Braumanufaktur "Forsthaus Templin", unfiltriert und naturbelassen*

<b>Potsdamer Stange</b> , altes Traditionsbier	4,70
<b>BIO-Hell</b> , fein gehopft	4,70
<b>BIO-Dunkel</b> , malzbetont, bernsteinfarben	4,70

## SAISONBIER

*Braumanufaktur "Forsthaus Templin", BIO-Qualität*

<b>Frühjahr:</b> Märzen   Maibock	4,90
<b>Herbst:</b> Erntebock	4,90
<b>Winter:</b> Nikolator   Winterbock	4,90

## BIO-ZERTIFIZIERTES CRAFTBIER AUS BERLIN

### BELLEVUE PILS - Der edle Klassiker

*BREWBAKER HANDWERKSBRAUEREI, Berlin (D)*

hopfenbetont, aromatisch, leicht grasig und zitronig  
mit einem ausbalancierten Malz-Hopfenkörper

4,50 0,33 l

## ANDERE FLASCHENBIERE

<b>Budweiser</b>	3,50 0,33 l
<b>Berliner Weiße rot/grün*</b>	3,50 0,33 l
<b>Erdinger Hefeweizen, auch alkoholfrei</b>	4,50 0,5 l
<b>Radler / Diesel</b>	3,50 0,4 l • 4,50 0,5 l

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 l • 0,4 l

<b>Apfelsaft</b> , naturtrüb	2,50 • 4,50
<b>Orangensaft</b>	2,50 • 4,50
<b>Rhabarbersaft</b> naturtrüb	2,50 • 4,50
<b>Saftschorle nach Wahl</b>	2,50 • 4,50

### BIO-Zisch, vegan

Rhabarber, Bitter Lemon, Blutorange 3,50 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

<b>Tasse Espresso oder Kaffee</b>	2,50
<b>Tasse Espresso Macchiato</b>	2,50
<b>Tasse doppelter Espresso oder Kaffee</b>	3,50
<b>Tasse Cappuccino</b>	3,00
<b>Große Tasse Milchkaffee</b>	3,50
<b>Glas Latte Macchiato</b>	3,50
mit Aromasirup	4,00
<b>Große Tasse Schokolade</b>	3,50
mit Espresso	4,00
mit Amaretto oder Rum	4,50

## TEE

## Kännchen

<b>Earl Grey</b>	4,50
feinblumige Herbstpflückung mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte	
<b>Darjeeling Summer Gold BIO</b>	
blumige Eleganz, köstlich rundes Aroma	
<b>Morgentau</b>	
faszinierende Komposition von Sencha mit Blüten, fein fruchtiger Mango-Zitrusgeschmack	
<b>Ayurveda-Kräutertee</b>	
Kräutertee mit orientalischen Gewürzen, milden Zitrusfrüchten und leichter Ingwerschärfe	
<b>Mint &amp; Fresh</b>	
Minze mit belebender Frische	

## DESTILLATE AUS OBST

### **Mirabellenbrand**

*Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)*

3,00 • 5,50

### **ALTE PFLAUME**

*Edition Lewy (D)*

3,60 • 6,50

### **Calvados du Pays d'Auge**

*Domaine Dupont (F)*

3,60 • 6,50

### **Wilde Pflaume**

*Christian Filter, Oderbruch (D)*

4,00 • 7,00

### **Altreetzer Quittenbrand**

*Christian Filter, Oderbruch (D)*

4,00 • 7,00

### **„Simply the best“ - Williams Christ-Birnenbrand**

*Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)*

4,10 • 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)*

4,10 • 7,50

### **Grappa di »Centobricchi«**

*Mauro Sebaste, Piemont (I)*

4,10 • 7,50

## DESTILLATE AUS WEIN

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

*Château d'Orignac (F)*

3,40 • 6,20

### **Armagnac**

*Château de Pellehaut (F)*

3,60 • 6,50

## WHISKY / WHISKEY

2 cl • 4 cl

**Bushmills, Single Malt**

3,50 • 6,20

**Glengrant, Single Malt**

3,50 • 6,20

**Knob Creek Small Batch 9 Years**

mehrfach prämiertes Bourbon

4,20 • 6,90

## ANDERE BRÄNDE UND LIKÖRE

**Amaretto di Saronno**

3,00 • 5,50

**Wodka Khortytza Platinum**

*Khortytza, Zaporiz'ka oblast (UA)*

3,00 • 5,50

**Żołądkowa Gorzka**

preisgekrönter polnischer Wodka; hergestellt aus ausgewählten Kräutern, Gewürzen und getrockneten Früchten; würzig süße Note

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 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 SO<sub>2</sub>, 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