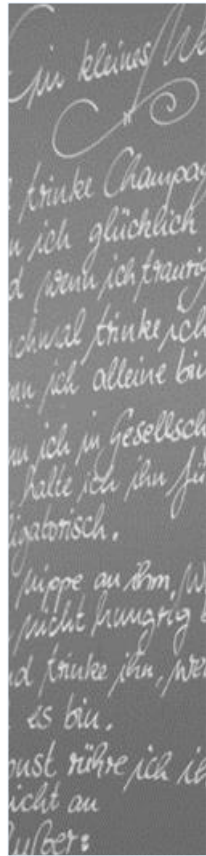


MITTAGS IM

HIN UND WEG...

Leo's

08.01.2018 BIS 12.01.2018
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



Austern „Fine de Claires“ N°1 frisch von der bretonischen Küste	Stück	4,00
Hokkaido-Kokos-Süppchen mit gebackener Garnele, kandierte Ingwer & Steirischem Öl		9,00
Superfood Tabouleh Bulgur mit Chia-Minz-Joghurt, Babyspinat und Blaubeeren		14,00
Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit karamelisierter Birne, Feldsalat und Walnüssen		16,00
Lachs-Tartar mit Avocado, Sojasauce, Wasabicrème und Kaviar von der Forelle		16,00
Leo's Salat mit Joghurt-Kräuter Dressing und knusprig gebratener Hähnchenbrust im Sesammantel		16,00
Knuspriger Flammkuchen mit mediterranem Gemüse, Pilzen, Pesto und Rucola –vegetarisch–		16,00
Herbstliche Salate mit gebratenem Lachs, Balsamico-Kürbiskern-Dressing und gerösteten Kürbiskernen		16,00
Carpaccio vom Simmentaler Weiderind mit Fois Gras und gebratenen Kräuterseitlingen		18,00
Spaghetti „Piri-Piri“ mit gegrillten Gambas, Datterini Tomaten und Chili –spicy–		18,00
Der Leo's Burger aus 200 g Beef vom Deutschen Weiderind mit allem drum herum, dazu knusprige Pommes frites (medium)		20,00
Wiener Schnitzel vom Kalb –in Faßbutter gebraten– dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren		24,00

Leo's Lunch: Ein Hauptgang + einem Cappuccino, Espresso, Tee...

Badischer Wurstsalat nach Geheimrezept mit Bratkartoffeln & „Höri-Bülle“		10,00
Vegan: Butternut-Kürbis & Feldsalat mit Tahini-Dressing & Cranberrykrokant		10,00
Schwäbische Maultäschle auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat & geschmelzten Zwiebeln		10,00
Zart geschmorte Bäckchen vom Simmentaler Weiderind mit Tagliatelle & Steinpilzchampignons		12,00
I Love fish: Gegrillte Rouge Barbet auf „Cima di Rapa“ mit Curryreis & Prosecco-Schaum		12,00
Gefüllte Kalbsbrust auf cremigen Petersilienwurzeln & Kartoffel-Kräuterpüree		14,00

Wie süß! ...und dann ist Schluss

Affogato – Doppelter Espresso mit Vanille-Eiscreme		4,00
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Espresso Eiscreme		8,00
Leo's Lava Cake mit Kirschbaumsorbet		10,00
Obacht! Es kommt frisch aus dem Ofen und ist daher leider nicht sofort bei Ihnen. Es beeilt sich aber		
Verschiedene Sorten Eiscreme und Sorbet –Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter	Pro Kugel	2,00

Unsere Weinempfehlung

2016 Riesling trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz		0,1 L 3,90
2016 Galo Doro Rosado, Casa Santos Lima, Portugal		0,1 L 3,90
2014 Simalabim Cuvée, Weingut Ellermann-Spiegel, rot		0,1 L 4,90