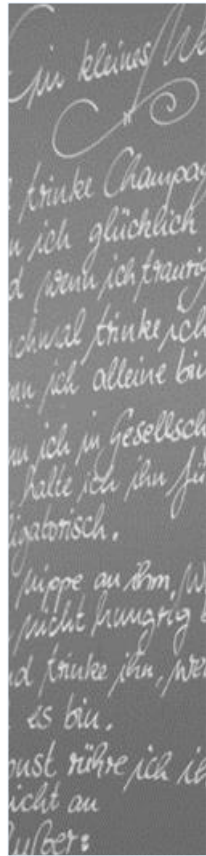


# MITTAGS IM

HIN UND WEG...

# Leo's

12.02.2018 BIS 16.02.2018  
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



Austern „Fine de Claires“ N°1 frisch von der bretonischen Küste	Stück	4,00
Leo's wilde Essenz Consommé double von Hirsch & Reh mit Fasanen-Markklößchen		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 Hühnchenbrust 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
<b>Der Leo's Burger</b> 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...

Ofenkartoffel mit geräuchertem Wildlachs und feinstem Kräuterschmand	10,00
<b>Vegan:</b> Orientalischer Couscous Salat mit Gemüse, Cranberrys & Rosmarin-Humus	10,00
Maultäschle von der Metzgerei Glasstetter auf lauwarmen Kartoffelsalat & Zwiebelschmelz	10,00
Zart geschmortes Kalbsragout mit Ur-Karotten und Tagliatelle	12,00
<b>I Love fish:</b> Gebratenes Steinbeißerfilet auf Blattspinat, Rote Bete-Püree & Kaviarschaum	12,00
Rosa gegrilltes Rinderhüftsteak auf Petersilienwurzeln & Meersalzkartoffeln	12,00

## 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
<b>Obacht!</b> 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