



LEO'S · RESTAURANT · CAFÉ · WINE-BAR · LEO'S · RESTAURANT · CAFÉ · WINE-BAR

| | STÜCK | EURO |
|---|-------|------|
| * AUSTERN N° 1 „FINES DE CLAIRES“ VON DER BRETONISCHEN KÜSTE | 8 | 4 |
| * PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE ⁵⁾ | | 8 |
| PIFFERLINGCRÈMESÜPPCHEN MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN ²⁾ | | 8 |
| * KLEINER SUPERFOOD SALAD BLATTSALATE MIT QUINOA, ROTER BETE UND GEBRATENEN PILZEN | | 8 |
| * ESCARGOTS (HALBES DUTZEND), GRATINIERT MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER | | 12 |
| * BÜFFELMILCH-MOZZARELLA MIT OCHSENHERZTOMATEN, BASILIKUM UND ALTEM BALSAMICO ³⁾⁵⁾ | | 14 |
| * ZIEGENKÄSE -KARAMELLISIERT-, AUF ROTE BETE CARPACCIO MIT TRÜFFELDRESSING UND RUCOLA ³⁾⁵⁾ | | 14 |
| * LACHS TARTAR MIT AVOCADO, SOJASAUCE, WASABICRÈME UND KAVIAR VON DER FORELLE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾ | | 16 |
| * CARPACCIO VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT NATIVEM OLIVENÖL UND PARMESANSPÄNEN | | 16 |
| * SASHIMI VOM TUNA IM SESAM-MANTEL, WAKAME SALAT, EINGELEGTEM INGWER & TERIYAKI SAUCE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾¹¹⁾ | | 18 |
| SOMMERSALATE, GEBRATENER LACHS, BALSAMICO-KÜRBISKERN-DRESSING & GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN ³⁾⁵⁾ | | 16 |
| * LEO'S SALAT MIT JOGHURT-DRESSING UND KNUSPRIG GEBRATENER HÜHNCHENBRUST ³⁾⁵⁾ | | 16 |
| * KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, PILZEN, PESTO UND RUCOLA -VEGETARISCH- | | 16 |
| * EVERYBODY'S DARLING DER LEO'S BURGER AUS 200G BEEF VOM DEUTSCHEN WEIDERIND MIT ALLEM DRUM HERUM DAZU KNUSPRIGE POMMES FRITES (WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾ | | 20 |
| VEGAN ROTE BETE-PÜREE MIT EDAMAME-BOHNEN, GEBACKENEM BLUMENKOHL UND MEERRETTICHSCHAUM | | 14 |
| MANUFATUR RAVIOLI GEFÜLLT MIT RUCOLA UND MOZZARELLA- DAZU SALBEI-PARMESAN-BUTTER | | 16 |
| SPAGHETTI „PIRI PIRI“ MIT GEGRILLTEN GAMBAS, DATTERINI-TOMATEN UND CHILI -SPICY- ⁵⁾ | | 18 |
| UNSERE „BOUILLABAISSE“ VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- & SCHALENTIEREN, KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT ⁵⁾ | | 24 |
| SCHOTTISCHER LACHS MIT BLATTSPINAT, SCHWARZEN TAGLIATELLE UND KRUSTENTIERSCHAUM ⁵⁾ | | 24 |
| DORADE ROYALE -IM GANZEN GEBRATEN-, ZITRONENBUTTER, MEDITERRANES GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN ⁵⁾ | | 26 |
| WIENER SCHNITZEL VOM KALB - IN FAßBUTTER GEBRATEN- DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT ¹⁾ | | 24 |
| ENTRECÔTE GERMANY (CA. 300 G) MIT BLATTSPINAT, SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN ⁵⁾ | | 30 |
| RINDERFILET (CA. 250G NATURAL BEEF) MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, SAUCE BÉARNAISE & POMMES FRITES ⁵⁾ | | 32 |
| LAMMCARRÉE VON DER GRÜNEN INSEL MIT GEWÜRZ-BOHNEN UND KARTOFFEL-GRATIN ¹⁾⁵⁾ -MEHR GEHT NICHT- | | 32 |
| * AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCRÈME | | 4 |
| * LE COLONEL YUZU-LIMETTEN-SORBET MIT ABSOLUT VODKA | | 8 |
| * CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE MIT ESPRESSO-EISCRÈME | | 8 |
| * SORBETAUSWAHL: YUZU-LIMETTE / MANGO / HIMBEER | | 8 |
| * SCHOKOLADEN MALHEUR MIT KIRSCHBAUMSORBET FRISCH AUS DEM OFEN, ES IST DAHER LEIDER NICHT SOFORT BEI IHNEN, KOMMT ABER GLEICH | | 10 |

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ZUTATEN ERHALTEN SIE DURCH UNSER SERVICEPERSONAL;
UNSER TEAM BERÄT SIE GERNE

WIR ARRANGIEREN FÜR SIE EMPFÄNGE, PARTYS, GEBURTSTAGSFEIERN, HOCHZEITEN, KONFERENZEN, GESCHÄFTSERÖFFNUNGEN, JUBILÄEN
LEO'S IST TÄGLICH GEÖFFNET VON 08:00 UHR FRÜH BIS 1:00 UHR NACHTS (FR. U.S.A. BIS 2:00 UHR)
KÜCHE VON 12:00-23:00 UHR. 23:00-1:00 UHR SERVIEREN WIR IHNEN GERNE DIE GERICHTE MIT *

LEO'S RESTAURANT · CAFE · WINE-BAR, TEL. (+49) 7221 - 3 80 81 ·
FREE HOTSPOT HIER IM LEO'S · WWW.LEOS-BADEN-BADEN.DE

1) MIT FARBSTOFF 2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFFE 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5) GESCHWEFELT 6) GESCHWÄRZT 7) MIT PHOSPHAT 8) KOFFEINHALTIG
9) CHININHALTIG 10) MIT SÜBUNGSMITTEL 11) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 12) GEWACHT 13) MIT TAURIN 14) NITRITPÖKELSALZ