

	EURO
* AUSTERN N° 2 „FINES DE CLAIRES“ VON DER BRETONISCHEN KÜSTE	4
* PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE <sup>5)</sup>	8
* ASIATISCHE HÜHNERSUPPE MIT REICHLICH WURZELGEMÜSE, GLASNUDELN UND SOJA	9
* ESCARGOTS (HALBES DUTZEND), GRATINIERT MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER	12
* KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF CARPACCIO VON GELBER BETE MIT PERIGORD-MARINADE	16
* LEO'S LACHS TARTAR DER WANDERER MEETS BLACK PEARL KAVIAR MIT KUNTERBUNTEM WAKAMESALAT, AVOCADO, GARI UND TERIYAKI-INFUSION <sup>1)2)3)10)</sup>	16
* CARPACCIO VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT FOIS GRAS-TRÜFFEL-EMULSION, WILDER RAUKE & PARMESAN	18
* SASHIMI VOM TUNA IM SESAM-MANTEL, WAKAME SALAT, EINGELEGTEM INGWER & TERIYAKI SAUCE <sup>1)2)3)10)11)</sup>	18
* LEO'S SALAT MIT JOGHURT-DRESSING UND KNUSPRIG GEBRATENER HÜHNCHENBRUST IM SESAMMANTEL <sup>3)5)</sup>	16
FELDSALAT MIT GEBRATENER ENTENLEBER, SPECKZWETSCHGEN & KRACHERLE MIT KARTOFFELDRESSING	16
SALAT NIZZA MIT RARE GEBRATENEM YELLOWFIN TUNA, KNACKIGEN BOHNEN, BIO-EI UND ALLEM WAS DAZU GEHÖRT	18
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, PILZEN, PESTO UND RUCOLA -VEGETARISCH-	16
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS UND FRISCH GEHOBELTEM MEERRETTICH	18
* 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) <sup>1)2)3)10)</sup>	20
MANUFAKTUR RAVIOLI GEFÜLLT MIT RUCOLA UND MOZZARELLA- DAZU SALBEI-PARMESAN-BUTTER	16
VEGAN GEGRILLTE AUBERGINE AUF HUMMUSVARIATION MIT MINI-ARTISCHOCKEN, PIEMENTOS & PATISON	18
SPAGHETTI "SPICE UP YOUR LIFE" MIT GEGRILLTEN GAMBAS IN TOMATENSUGO & PARMIGIANO -SPICY-	18
UNSERE „BOUILLABAISSE“ VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- & SCHALENTIEREN, KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT <sup>5)</sup>	24
SCHOTTISCHER LACHS MIT BLATTSPINAT, SCHWARZEN TAGLIATELLE UND KRESSESCHAUM <sup>1)</sup>	26
DORADE ROYALE -IM GANZEN GEBRATEN-, ZITRONENBUTTER, MEDITERRANES GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN <sup>5)</sup>	26
RARE GEBRATENES TOURNEDO VOM TUNA AUF SESASM-BLATTSPINAT MIT WASABI PÜREE, TOBIKO & SAFRANSCHAUM	30
GEBRATENE KALBSLEBER MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN, KARTOFFEL-TRÜFFELPÜREE UND APFELCHUTNEY <sup>5)</sup>	22
WIENER SCHNITZEL VOM KALB - IN FAßBUTTER GEBRATEN- DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT <sup>1)</sup>	24
ENTRECÔTE GERMANY (CA. 300 G) MIT BLATTSPINAT, SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN <sup>5)</sup>	30
RINDERFILET (CA. 250G NATURAL BEEF) MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, SAUCE BÉARNAISE & POMMES FRITES <sup>5)</sup>	34
* AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME	4
* CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE MIT ESPRESSO-EISCREME	8
* FLUFFIGER SCHMARRN NACH "KAISER FRANZ-JOSEPH" MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME	10
* „LIQUID LAVA CAKE“ VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE AUF BUTTERKEKSASCHE & CASSIS-SORBET 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

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN: Mo-Do 10.00 H BIS 1.00 H, FR 10.00/SA 9.00 H BIS 2.00, So 9.00 H BIS 1.00 H  
KÜCHE VON 12:00-23:00 UHR. 23:00-1:00 UHR SERVIEREN WIR IHNEN GERNE DIE GERICHTE MIT \*

LEO'S RESTAURANT · CAFE · BAR, TEL. (+49) 7221 - 3 80 81 ▪

FREE HOTSPOT HIER IM LEO'S (PASSWORT: leos-baden) ▪ WWW.LEOS-BADEN-BADEN.DE