

MITTAGS IM

HIN UND WEG...

Leo's

13.05.2019 BIS 17.05.2019
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



Austern „Fine de Claires“ N°2
frisch von der bretonischen Küste

Stück

4,00

Asiatisches Hühnersüppchen mit Wurzelgemüse, Glasnudeln & Soja

9,00

Lachs Tartar – der Wanderer meets Black Pearl Kaviar
mit kunterbuntem Wakamesalat, Avocado, Gari und Teriyaki Sauce

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

Karamellisierter Ziegenkäse auf Carpaccio von gelber Bete
mit Perigord-Marinade

16,00

Carpaccio vom Simmentaler Weiderind mit Fois Gras-Trüffel-Emulsion,
wilder Rauke & Parmigiano

18,00

Spaghetti „spice up your life“
mit gegrillten Gambas in Tomatensugo & Parmigiano –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...

Knackige Friseesalatherzen in Olivendressing mit gegrilltem Pulpo & Knoblauch Croutons

12,00

Vegan: Gebratene Bärlauch-Maultaschen auf Spargel-Kartoffelsalat & geschmolzenen Zwiebeln

10,00

Schweinefilet auf gebackenem Blumenkohl mit Trüffelpüree & Sauce Foie gras

10,00

Argentinisches Rinderhüftsteak auf Auberginenkaviar mit Basilikum-Polenta & salty Popcorn

10,00

I Love fish: Viktoriabarsch auf Sesamspinat mit Wasabipüree & einem Shot Bisque de homard

12,00

Kalbsrückensteak auf Bruchsaler Stangenspargel mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise

12,00

Wie süß! ...und dann ist Schluss

Affogato – Doppelter Espresso mit Vanille-Eiscreme

4,00

Fluffiger Schmarrn nach Kaiser Franz Joseph mit Bourbon Vanille
Eiscreme

10,00

Liquid 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

2018 Riesling trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

0,1 L 3,90

2018 Galo Doro Rosado, Casa Santos Lima, Portugal

0,1 L 3,90

2016 Spätburgunder „Pinot Noir“, Weingut Knapp, Baden

0,1 L 4,90

