



Austern „Fine de Claires“ N°2
frisch von der bretonischen Küste Stück 4,00

Burrata auf bunten Tomaten und frischem Basilikum 14,00

Lachs Tartar – der Wanderer meets Black Pearl Kaviar
mit kunterbuntem Wakamesalat, Avocado, Gari und Teriyaki Sauce 16,00

Leo's Salat mit Ceasar Dressing
und knusprig gebratener Hühnchenbrust im Sesammantel 16,00

Knuspriger Flammkuchen
mit mediterranem Gemüse, Pilzen, Pesto und Rucola –vegetarisch– 16,00

Karamellierter Ziegenkäse auf Carpaccio von roter Bete
mit Trüffelöl 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– 19,00

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...

Sommerliche Blattsalate mit frischen Pfirsichen und karamellisiertem Ziegenkäse 10,00

Vegan: Gefüllte Zucchini mit Mediterranem Gemüse und Tomaten-Basilikum Pesto 10,00

Spinat Ricotta Ravioli mit Parmigiano Reggiano, Pinienkernen & Kirschtomaten 12,00

I love fish: „Das Beste aus dem Meer“ in Weißweinsauce mit Basmati Reis 12,00

Kotelette vom Jungschwein auf Karottenstampf und Sauce Normande 12,00

70 Jahre Curry Wurst... unsere ist nicht so alt aber genauso legendär 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

