

* AUSTERN N° 2 „FINES DE CLAIRES“ VON DER BRETONISCHEN KÜSTE	STÜCK	4
* PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE <sup>5)</sup>		8
* KÜRBISCREMESÜPPCHEN MIT INGWER UND GEBACKENER GARNELE		9
* ESCARGOTS (HALBES DUTZEND), GRATINIERT MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER		12
* KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF CARPACCIO VON ROTER BETE MIT TRÜFFELÖL		16
* LEO'S LACHS TARTAR DER WANDERER MEETS LACHS KAVIAR MIT KUNTERBUNTEM AVOCADO, GARI UND TERIYAKI-INFUSION <sup>1)2)3)10)</sup>		16
* CARPACCIO VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT 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 CEASAR-DRESSING UND KNUSPRIG GEBRATENER HÜHNCHENBRUST IM SESAMMANTEL <sup>3)5)</sup> ODER WAHLWEISE MIT GEBRATENEN GAMBAS		16 18
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, PILZEN, PESTO UND RUCOLA -VEGETARISCH-		16
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS UND FRISCH GEHOBELTEM MEERRETTICH		18
* <b>EVERYBODY'S DARLING</b> 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
SPAGHETTI "SPICE UP YOUR LIFE" MIT GEGRILLTEN GAMBAS IN TOMATENSUGO & PARMIGIANO -SPICY-		19
VEGAN GEGRILLTE AUBERGINE AUF HUMMUSVARIATION MIT MINI-ARTISCHOCKEN, PIEMENTOS & PATISON		20
UNSERE „BOUILLABAISSE“ VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- & SCHALENTIEREN, KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT <sup>5)</sup>		24
SCHOTTISCHER LACHS MIT BLATTSPINAT, SCHWARZEN TAGLIATELLE UND KRESSSESCHAUM <sup>1)</sup>		26
DORADE ROYALE -IM GANZEN GEBRATEN-, ZITRONENBUTTER, MEDITERRANES GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN <sup>5)</sup>		28
RARE GEBRATENES TOURNEDO VOM TUNA AUF SESASM-BLATTSPINAT MIT WASABI PÜREE, TOBIKO & SAFRANSCHAUM		30
GEBRATENE KALBSLEBER MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN, KARTOFFELPÜREE UND APFELCHUTNEY <sup>5)</sup>		23
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>		32
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
* „LIQUID LAVA CAKE“ VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE AUF BUTTERKEKSASCHE & CASSIS-SORBET FRISCH AUS DEM ÖFEN, 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 11:30-22:00 UHR. 22:00-1:00 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