

# MITTAGS IM

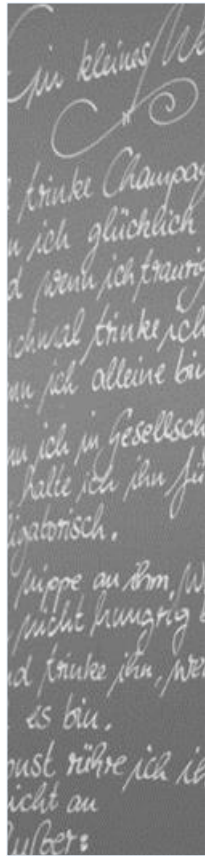
HIN UND WEG...

# Leo's

16.03. BIS 20.03.2020  
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



	Stück	
Austern „Fine de Claires“ N°2 frisch von der bretonischen Küste	4,00	
Kürbiscremesüppchen mit gebratener Garnele	9,00	
Lachs Tartar – der Wanderer meets Red Pearl Kaviar mit Avocado, Gari und Teriyaki Sauce	16,00	
Leo's Salat mit Ceasar Dressing und knusprig gebratener Hühnchenbrust	16,00	
Knuspriger Flammkuchen mit mediterranem Gemüse, Pilzen, Pesto und Rucola –vegetarisch–	16,00	
Karamellisierter Ziegenkäse auf Carpaccio von roter Bete mit Trüffelöl	16,00	
Carpaccio vom Simmentaler Weiderind mit Trüffel-Emulsion, wilder Rauke & Parmigiano Reggiano	18,00	
Spaghetti „spice up your life“ mit gegrillten Gambas in Tomatensugo & Parmigiano –spicy–	19,00	
<b>Der Leo's Burger</b> 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...

Saisonale Blattsalate mit gegrilltem Gemüse & geräucherten Mozzarellastreifen	12,00
Manufaktur Pasta mit Thunfisch, Chili und Tomaten mit Crunsh	12,00
<b>Vegan:</b> Spinatsemmelknödel auf Pilz-Stroganoff und frischer Rauke	10,00
Putenrollbraten mit Bärlauchlinguine und tomatisiertem Gemüse	12,00
<b>I love fish:</b> Gebratenes Lachsfilet mit Gnocchi und Blattspinat an Ricotta-Limettensauce	12,00
Zwiebelrostbraten von der Hüfte mit Ofenkartoffeln und Fetakäse	12,00

## Wie süß! ...und dann ist Schluss

Affogato – Doppelter Espresso mit Vanille-Eiscreme	5,00
Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit Espresso-Eiscreme	10,00
Liquid Lava Cake mit Kirschbaumsorbet	10,00
<b>Obacht!</b> 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 3,00

## 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

