

	EURO
ES IST NOCH SUPPE DA	
KÜRBISCREMESÜPPCHEN MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN	8
UNSERE „BOUILLABAISSE“ VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- & SCHALENTIEREN, KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT ⁵⁾	24
VORSPEISEN	
AUSTERN FINE DE CLAIRE N°2 MIT EINER SCHALOTTEN VINAIGRETTE UND CHESTERBROT	STÜCK 4
GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT KARAMELLISIERTEN FEIGEN, RUCOLA UND TRÜFFELHONIG DAZU OFENFRISCHES MAISBROT	14
LEO'S LACHS TATAR MIT AVOCADOCREME, WAKAMESALAT UND TOBIKO KAVIAR	16
CARPACCIO VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT TRÜFFEL-TAGLIOLINI, WILDER RAUKE, FEINSTES OLIVENÖL & PARMESAN	18
SASHIMI VOM TUNA MIT CITRUS-GEMÜSEMARINADE, FRISCHEN KRÄUTERN & AVOCADO-MAYONNAISE	18
SALATE	
LEO'S SALAT MIT CAESAR-DRESSING UND KNUSPRIG GEBRATENER HÜHNCHENBRUST ³⁾	16
ODER WAHLWEISE MIT GEBRATENEN GAMBAS	18
HERBSTLICHE BLATTSALATE MIT HOKKAIDOKÜRBIS, GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND SERANO SCHINKEN	18
FLAMMKUCHEN / SNACKS	
LEO'S SANDWICH MIT GEBRATENEM HÜHNCHEN, EI, SPECK, SALAT UND KNUSPRIGEN FRENCH FRIES	15
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, PILZEN, PESTO UND RUCOLA -VEGETARISCH-	15
KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN GEFÜLLT MIT PILZEN, FETA, ZWIEBELN UND BABY BLATTSPINAT	16
WE LOVE VEGAN	
BURGER MIT VEGANEM PADDY, GURKE & SALAT DAZU KNUSPRIGE SÜßKARTOFFEL-POMMES	18
PASTA	
SPAGHETTI "PIRI-PIRI" MIT GEGRILLTEN GAMBAS IN TOMATENSUGO & PARMESANHOBEL -SPICY-	18
CREMIGES RISOTTO MIT HUMMERSCHAUM UND GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL	18
TAGLIATELLE MIT GEMISCHTEN WALDPILZEN RUCOLA UND PARMIGIANO REGGIANO	18
AUS DEM MEER	
MEDIUM GEBRATENES TUNAFILET AN ROTE BETE-ERDNUSSPESTO MIT WOKGEMÜSE UND GEGRILLTEN ROMANAHERZEN	29
VON DER WEIDE	
DER LEO'S BURGER AUS 200G BEEF VOM DEUTSCHEN WEIDERIND MIT KÄSE, SALAT, TOMATE & GEWÜRZGURKE DAZU KNUSPRIGE POMMES FRITES (WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	20
WIENER SCHNITZEL VOM KALB -IN FAßBUTTER GEBRATEN- DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT ¹⁾	24
KALBSRÜCKENSTEAK MIT WALDPILZEN À LA CREME UND KRÄUTERPÜREE	30
ENTRECÔTE (CA. 300G) MIT BLATTSPINAT UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE	32
RINDERFILET (CA. 250G NATURAL BEEF) MIT GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL & RISOLEEKARTOFFELN	34
... UND ETWAS SÜßES ZUM DESSERT	
CRÈME BRÛLÉ VON DER TAHITI VANILLE MIT CASSIS SORBET	10
TIRAMISU MIT FRISCHEN HIMBEEREN	10
„LIQUID LAVA CAKE“ VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE AUF BUTTERKEKSASCHE & FRUCHTSORBET	10
FRISCH AUS DEM OFEN, ES IST DAHER LEIDER NICHT SOFORT BEI IHNEN, KOMMT ABER GLEICH	

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN: MO-FR 12.00 H BIS 24.00 H, SA/ SO & FEIERTAGEN 10.00 H BIS 1.00 H

KÜCHE BIS 22.00 UHR / SA & SO BIS 23.00 UHR

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