

# MITTAGS IM

HIN UND WEG...

# Leo's

13.11.2017 BIS 17.11.2017  
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



Austern „Fine de Claires“ N°1  
frisch von der bretonischen Küste

Stück

4,00

Hokkaido-Kokos-Süppchen mit gebackener Garnele, kandiertem Ingwer & Steirischem Öl

9,00

Kleiner „Superfood Salad“  
Blattsalate mit Quinoa, roter Bete und gebratenen Pilzen

8,00

Büffelmilch-Mozzarella mit,  
Ochsenherztomaten, Basilikum und altem Balsamico

14,00

Ziegenkäse –karamellisiert–,  
auf Rote Bete Carpaccio mit Trüffeldressing und Rucola

14,00

Lachs-Tartar  
mit Avocado, Sojasauce, Wasabicrème und Kaviar von der Forelle

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

Carpaccio vom Simmentaler Weiderind,  
mit nativem Olivenöl und Parmesanspäne

16,00

Spaghetti „Piri-Piri“  
mit gegrillten Gambas, Datterini Tomaten und Chili –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...

Knackiger Feldsalat mit Kürbis und gegrilltem Beef, Kracherle & altem Balsamico

10,00

**Vegan:** Perlgraupen-Risotto mit karamellisiertem Radicchio und Edamame

10,00

Manufaktur Ravioli mit Hirschmaronen dazu Rucola & Parmesan

12,00

Konfierte Entenkeule auf Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel & glasierten Maronen

12,00

**I Love fish:** Gebratenes Schollenfilet mit Blattspinat, Rosmarinkartoffele & Zitronenbutter

12,00

Rosa gegrilltes Roastbeef auf mediterranem Gemüse und cremiger Polenta

12,050

## Wie süß! ...und dann ist Schluss

Affogato – Doppelter Espresso mit Vanille-Eiscreme

4,00

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Espresso Eiscreme

8,00

Schwarzwälder Kirsch im Glas

8,00

Schokoladen-Malheur 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

2016 Riesling trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

0,1 L 3,90

2016 Galo Doro Rosado, Casa Santos Lima, Portugal

0,1 L 3,90

2014 Simalabim Cuvée, Weingut Ellermann-Spiegel, rot

0,1 L 4,90

