



LEO'S · RESTAURANT · CAFÉ · WINE-BAR · LEO'S · RESTAURANT · CAFÉ · WINE-BAR

	STÜCK	EURO
* AUSTERN N° 1 „FINES DE CLAIRES“ VON DER BRETONISCHEN KÜSTE	8	4
* PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE ⁵⁾		8
* SPARGELCREMESÜPPCHEN VOM BADISCHEN SPARGEL MIT LACHS-CROSTILLION UND BÄRLAUCHPESTO		9
* ESCARGOTS (HALBES DUTZEND), GRATINIERT MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER		12
* SUPERFOOD TABOULEH VON BULGUR MIT CHIA-MINZ-JOGHURT, BABYSPINAT UND BLAUBEEREN		14
* COLORIERTER CAPRESE MOZZARELLA DI BUFFALO MIT FASSGEREIFTEM BALSAMICO UND PESTO-ESPUMA		14
* LEO'S LACHS TARTAR MIT AVOCADO, SOJASAUCE, WASABICRÈME UND KAVIAR VON DER FORELLE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾		16
* CARPACCIO VOM SIMMENTALER WEIDERIND MIT FOIS GRAS-TRÜFFEL-EMULSION, WILDER RAUKE & PARMESAN		18
* SASHIMI VOM TUNA IM SESAM-MANTEL, WAKAME SALAT, EINGELEGTEM INGWER & TERIYAKI SAUCE ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾¹¹⁾		18
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL „SANTIAGO DE COMPOSTELA“ AUF LAUWARMEN HÜLSENFRÜCHTEN & LARDO STAUB		18
SAISONALE BLATTSALATE MIT GEBRATENEM LACHS, BALSAMICO-KÜRBISKERN-DRESSING & GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN ³⁾⁵⁾		16
* LEO'S SALAT MIT JOGHURT-DRESSING UND KNUSPRIG GEBRATENER HÜHNCHENBRUST IM SESAMMANTEL ³⁾⁵⁾		16
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, PILZEN, PESTO UND RUCOLA -VEGETARISCH-		16
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT SERANO SCHINKEN, ZIEGENKÄSE UND BIRNEN-CHUTNEY		18
* EVERYBODY'S DARLING DER LEO'S BURGER AUS 200G BEEF VOM DEUTSCHEN WEIDERIND MIT ALLEM DRUM HERUM DAZU KNUSPRIGE POMMES FRITES (WIR SERVIEREN UNSEREN BURGER MEDIUM) ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾		20
VEGAN GEBACKENE PRALINE VON DER ROTEN BETE AUF KÜRBISRAGOUT, BLAUEN KARTOFFELN & KOKOSSCHAUM		16
MANUFAKTUR RAVIOLI GEFÜLLT MIT RUCOLA UND MOZZARELLA- DAZU SALBEI-PARMESAN-BUTTER		16
SPAGHETTI „PIRI PIRI“ MIT GEGRILLTEN GAMBAS, DATTERINI-TOMATEN UND CHILI -SPICY- ⁵⁾		18
UNSERE „BOUILLABASSE“ VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- & SCHALENTIEREN, KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT ⁵⁾		24
SCHOTTISCHER LACHS MIT BLATTSPINAT, SCHWARZEN TAGLIATELLE UND KRESSESCHAUM ¹⁾		24
DORADE ROYALE -IM GANZEN GEBRATEN-, ZITRONENBUTTER, MEDITERRANES GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN ⁵⁾		26
RARE GEBRATENES TUNA STEAK AUF LEUCHTENDEM SAFRAN-FENCHEL MIT WASABI PÜREE UND TOBIKO-KAVIAR-SCHAUM		30
GEBRATENE KALBSLEBER MIT KARTOFFEL-TRÜFFELPÜREE, APFELCHUTNEY & GERÖSTETEN ZWIEBELN ⁵⁾		22
WIENER SCHNITZEL VOM KALB - IN FAßBUTTER GEBRATEN- DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT ¹⁾		24
ENTRECÔTE GERMANY (CA. 300 G) MIT BLATTSPINAT, SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN ⁵⁾		30
RINDERFILET (CA. 250G NATURAL BEEF) MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, SAUCE BÉARNAISE & POMMES FRITES ⁵⁾		34
ROSA GEBRATENES LAMMKAREE MIT LAVENDEL-ZIEGENKÄSEKRUSTE AUF MEDITERRANEM GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN		35
* AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCRÈME		4
* LE COLONEL YUZU-LIMETTEN-SORBET MIT ABSOLUT VODKA		8
* CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE MIT ESPRESSO-EISCRÈME		8
* RHABARBER PANNA COTTA MIT VANILLE-SPARGELEIS, ERDEBEER FUMES & KROKANT		10
* „LIQUID LAVA CAKE“ VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE AUF BUTTERKEKSASCHE & KIRSCHBAUMSORBET FRISCH AUS DEM OFEN, ES IST DAHER LEIDER NICHT SOFORT BEI IHNEN, KOMMT ABER GLEICH		10

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ZUTATEN ERHALTEN SIE DURCH UNSER SERVICEPERSONAL;
UNSER TEAM BERÄT SIE GERNE

WIR ARRANGIEREN FÜR SIE EMPFÄNGE, PARTYS, GEBURTSTAGSFEIERN, HOCHZEITEN, KONFERENZEN, GESCHÄFTSERÖFFNUNGEN, JUBILÄEN
UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN: MO-DO 10.00 H BIS 1.00 H, FR-SA 10.00 H BIS 2.00, SO 9.00 H BIS 1.00 H
KÜCHE VON 12:00-23:00 UHR. 23:00-1:00 UHR SERVIEREN WIR IHNEN GERNE DIE GERICHTE MIT *

LEO'S RESTAURANT · CAFE · WINE-BAR, TEL. (+49) 7221 - 3 80 81 ▪

FREE HOTSPOT HIER IM LEO'S (PASSWORT: leos-baden) ▪ WWW.LEOS-BADEN-BADEN.DE

1) MIT FARBSTOFF 2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFFE 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5) GESCHWEFELT 6) GESCHWÄRZT 7) MIT PHOSPHAT 8) KOFFEINHALTIG
9) CHININHALTIG 10) MIT SÜBUNGSMITTEL 11) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 12) GEWACHT 13) MIT TAURIN 14) NITRITPÖKELSALZ