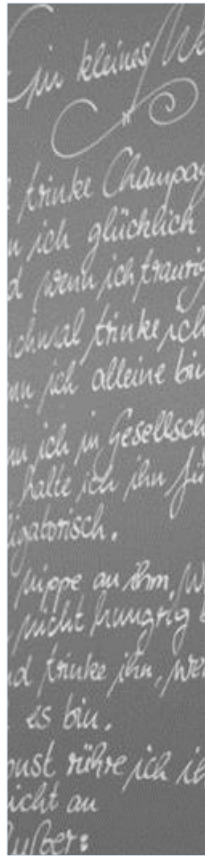


MITTAGS IM

HIN UND WEG...

Leo's

14.05.2018 BIS 18.05.2018
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



Austern „Fine de Claires“ N°1 frisch von der bretonischen Küste	Stück	4,00
Spargelcremesüppchen mit Lachs-Croustillion und Bärlauchpesto		9,00
Colorierter Caprese		14,00
Büffelmozzarella mit fassgereiftem Balsamico und Pesto-Espuma		14,00
Lachs Tartar – der Wanderer meets Black Pearl Kaviar mit kunterbuntem Wakamesalat, Avocado, Gari und Teriyaki Sauce		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
Low Carb Salad Saisonale Blattsalate in Leinöldressing mit pochierten Zanderbäckchen, gerösteten Paranüssen & schwedischem Knäckebrot		16,00
Carpaccio vom Simmentaler Weiderind mit Fois Gras-Trüffel-Emulsion, wilder Rauke & Parmigiano		18,00
Spaghetti „spice up your life“ mit gegrillten Gambas in Tomatensugo & Parmigiano –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...

Sommerlicher Romanasalat mit gegrillter Wassermelone & Tranchen von der Entenbrust	10,00
Vegan: „Tomate Ozzarella“ (veganer Mozzarella) mit Basilikumpesto & Rucola	10,00
Schwäbische Maultäschle auf Kartoffel-Bärlauchsalat & geschmolzenen Zwiebeln	10,00
I Love fish: Fish & Chips mit Krautsalat und Trüffelmayonnaise	10,00
Geschnetzeltes vom Kalb mit bunten Rübchen & Kartoffel-Speck-Püree	12,00
Cordon bleu vom Schwein mit knusprigen French Fries und kleinem Grünzeug	12,00

Wie süß! ...und dann ist Schluss

Affogato – Doppelter Espresso mit Vanille-Eiscreme	4,00
Crème Brûlée von der Pistazie mit einer Vielfalt von der Erdbeere	10,00
Liquid Lava Cake mit Kirschaumsorbet	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
2015 Spätburgunder „Pinot Noir“, Weingut Knapp, Baden	0,1 L 4,90