

MITTAGS IM

HIN UND WEG...

Leo's

11.06.2018 BIS 15.06.2018
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



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

Stück

4,00

Pfifferlingscremesüppchen mit Croutons und Parmaschinken

9,00

Colorierter Caprese

14,00

Büffelmozzarella mit fassgereiftem Balsamico und Pesto-Espuma

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

Tagliatelle „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...

Ochsenmaulsalat in Vinaigrette mit Röstkartoffeln, gebackenen Kapern & Eisberg

10,00

Vegan: Gnocchi mit frischen Kräuter-Pfifferlingen, Rucola & geriebenem Ozzarella

10,00

Angebratene Maultaschen auf Erdäpfel-Gurkensalat und geschmolzenen Zwiebeln

10,00

Maispoularde „supreme“ auf Zebra-Tomatenragout und frischer Tagliatelle

10,00

I Love fish: Gebratenes Steinbeißerfilet auf weißem Stangenspargel & Süßkartoffelpüree

12,00

Scheibe vom Roastbeef auf Grillgemüse mit French Fries & Kräuterbutter

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

