



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

	STÜCK	EURO
* AUSTERN N° 1 „FINES DE CLAIRES“ VON DER BRETONISCHEN KÜSTE	4	4
* PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE <sup>5)</sup>		8
* PFIFFERLINGCREMESÜPPCHEN MIT PARMASCHINKEN UND CROUTONS		9
* ESCARGOTS (HALBES DUTZEND), GRATINIERT MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER		12
* COLORIERTER CAPRESE MOZZARELLA DI BUFFALO MIT FASSGEREIFTEM BALSAMICO UND BASILIKUM-PESTO		14
* KAREMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF CARPACCIO VON GELBER BETE MIT PERIGORD-MARINADE UND ROTER BETE SORBET		16
* LEO'S LACHS TARTAR DER WANDERER MEETS BLACK PEARL KAVIAR MIT KUNTERBUNTEM WAKAMESALAT, AVOCADO, GARI UND TERIYAKI-INFUSION <sup>1)2)3)10)</sup>		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 <sup>1)2)3)10)11)</sup>		18
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL „SANTIAGO DE COMPOSTELA“ AUF LAUWARMEN HÜLSENFRÜCHTEN & PANCETTA		18
<b>LOW CARB SALAD</b> SAISONALE BLATTSALATE IN LEINÖLDRESSING MIT POCHIERTEN ZANDERBÄCKCHEN, GERÖSTETEN PARANÜSSEN UND SCHWEDISCHEM KNÄCKEBROT		16
* LEO'S SALAT MIT JOGHURT-DRESSING UND KNUSPRIG GEBRATENER HÜHNCHENBRUST IM SESAMMANTEL <sup>3)5)</sup>		16
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, PILZEN, PESTO UND RUCOLA -VEGETARISCH-		16
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT JAKOBSMUSCHELN UND GEHOBELTEM SCHWARZEN SOMMERTRÜFFEL		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) <sup>1)2)3)10)</sup>		20
<b>VEGAN</b> GEGRILLTE AUBERGINE AUF HUMUSVARIATION MIT MINI-ARTISCHOCKEN, PIEMENTOS & PATISON		16
MANUFAKTUR RAVIOLI GEFÜLLT MIT RUCOLA UND MOZZARELLA- DAZU SALBEI-PARMESAN-BUTTER		16
TAGLIATELLE "SPICE UP YOUR LIFE" MIT GEGRILLTEN GAMBAS IN TOMATENSUGO & PARMIGIANO -SPICY-		18
UNSERE „BOUILLABAISSE“ VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- & SCHALENTIEREN, KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT <sup>5)</sup>		24
SCHOTTISCHER LACHS MIT BLATTSPINAT, SCHWARZEN TAGLIATELLE UND KRESSESCHAUM <sup>1)</sup>		24
DORADE ROYALE -IM GANZEN GEBRATEN-, ZITRONENBUTTER, MEDITERRANES GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN <sup>5)</sup>		26
RARE GEBRATENES TOURNEDO VOM TUNA AUF EUROPÄISCHEN ALGEN MIT WASABI PÜREE, TOBIKO & SAFRANSCHAUM		30
STUBENKÜKEN „FRISCHE AUS DEM OFEN“ AUF LAUWARMEN KARTOFFEL-BÄRLAUCH-SALAT (DAUERT CA. 25 MIN.)		20
GEBRATENE KALBSLEBER MIT PORTWEINFEIGEN, SOMMERTRÜFFEL UND KARTOFFELPÜREE <sup>5)</sup>		22
WIENER SCHNITZEL VOM KALB - IN FAßBUTTER GEBRATEN- DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT <sup>1)</sup>		24
ENTRECÔTE GERMANY (CA. 300 G) MIT BLATTSPINAT, SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN <sup>5)</sup>		30
RINDERFILET (CA. 250G NATURAL BEEF) MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, SAUCE BÉARNAISE & POMMES FRITES <sup>5)</sup>		34
* AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME		4
* "SWEET & EASY" VANILLE-EISCREME MIT FRISCHEM RHABARBER UND ERDBEEREN		8
* CRÈME BRÛLÉE VON DER PISTAZIE MIT VARIABLER ERDBEERE IN ESPUMA / EISCREME / CRUMBLE / KAVIAR		10
* 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

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