

# MITTAGS IM

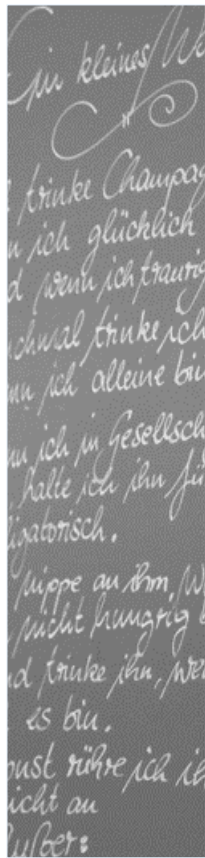
HIN UND WEG...

# Leo's

09.07.2018 BIS 13.07.2018  
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Austern „Fine de Claires“ N°1<br>frisch von der bretonischen Küste  | Stück | 4,00  |
| Pfifferlingscremesüppchen mit Parmaschinken und Croutons  |       | 9,00  |
| Colorierter Caprese   |       | 14,00 |
| Büffelmozzarella mit fassgereiftem Balsamico und Pesto-Espuma   |       | 14,00 |
| Lachs Tartar – der Wanderer meets Black Pearl Kaviar<br>mit kunterbuntem Wakamesalat, Avocado, Gari und Teriyaki Sauce                          |       | 16,00 |
| Leo's Salat mit Joghurt-Kräuter Dressing<br>und knusprig gebratener Hühnchenbrust im Sesammantel  |       | 16,00 |
| Knuspriger Flammkuchen<br>mit mediterranem Gemüse, Pilzen, Pesto und Rucola –vegetarisch–   |       | 16,00 |
| <b>Low Carb Salad</b> Saisonale Blattsalate in Leinöldressing mit pochierten<br>Zanderbäckchen, gerösteten Paranüssen & schwedischem Knäckebrot |       | 16,00 |
| Carpaccio vom Simmentaler Weiderind mit Fois Gras-Trüffel-Emulsion,<br>wilder Rauke & Parmigiano  |       | 18,00 |
| Tagliatelle „spice up your life“<br>mit gegrillten Gambas in Tomatensugo & Parmigiano –spicy–   |       | 18,00 |
| <b>Der Leo's Burger</b> aus 200 g Beef vom Deutschen Weiderind<br>mit allem drum herum, dazu knusprige Pommes frites (medium)                   |       | 20,00 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb –in Faßbutter gebraten–<br>dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren  |       | 24,00 |



## Leo's Lunch: Ein Hauptgang + einem Cappuccino, Espresso, Tee...

|  |  |       |
|--|--|-------|
| Heuriges Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel Schmand, Bratkartoffeln & kleinem Grünzeug                      |  | 10,00 |
| <b>Vegan:</b> Sommerliche Blattsalate mit gegrillter Wassermelone, Kichererbsen & Melonen-Minzsüppchen |  | 10,00 |
| Ravioli gefüllt mit Perigord Trüffel & Ricotta, karamellisierten Trauben & Wildkräuter                 |  | 10,00 |
| Geschmortes Rinderbäckchen auf breiten Bohnen & Selleriepüree  |  | 12,00 |
| <b>I Love fish:</b> Auf der Haut gegrilltes Doradenfilet mit jungem Lauch & La Ratte Kartoffeln        |  | 12,00 |
| Kalbshüftsteak auf Pfifferlingsragout mit Manufaktur Tagliatelle                                       |  | 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 |
| <b>Obacht!</b> 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 |

