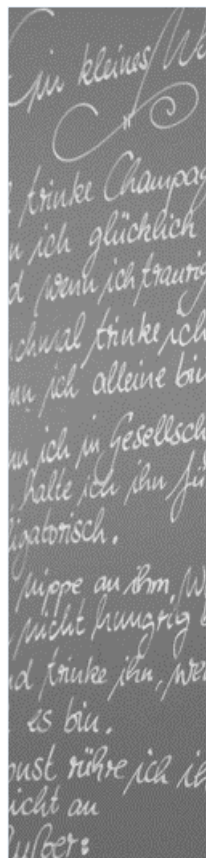


# MITTAGS IM

HIN UND WEG...

# Leo's

10.09.2018 BIS 14.09.2018  
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



Austern „Fine de Claires“ N°2 frisch von der bretonischen Küste	Stück	4,00
Pfifferlingscremesüppchen mit Parmaschinken und Croutons		9,00
Colorierter Caprese		14,00
Büffelmozzarella mit fassgereiftem Balsamico und Basilikum-Pesto		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
<b>Low Carb Salad</b> 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
<b>Der Leo's Burger</b> 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...

Leo's „Stagediver“ Currywurst mit feuriger Tomatensauce & knusprigen French Fries	8,00
<b>Vegan:</b> Konzert von Roter Bete mit Maultaschen auf Kartoffelsalat & Zwiebelschmelz	10,00
„Newcomer Salat“ mit crispy Chicken Sticks, Parmigiano Reggiano & Croûtons	10,00
„New Pop Special“ getrüffelte Gnocchi & allerlei Waldpilze im Kräutersud	10,00
<b>I Love fish:</b> Zanderfilet „aus der 1. Reihe“ mit Kartoffelkruste auf gegrillter Aubergine & Pesto	12,00
Gegrilltes Rinderhüftsteak auf „Red Carpet“ Gemüse & Kartoffelspalten	12,00

## Wie süß! ...und dann ist Schluss

Affogato – Doppelter Espresso mit Vanille-Eiscreme	4,00
Lauwarmes Bühler Zwetschgen-Tartelette mit Sauerrahmeis im Krokant & geschlagener Sahne	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 Eiscrème 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