

MITTAGS IM

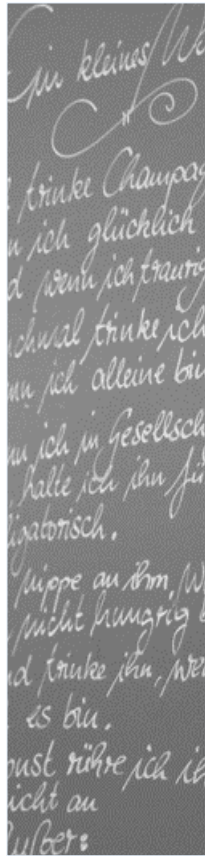
HIN UND WEG...

Leo's

05.11.2018 BIS 09.11.2018
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
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
Karamellisierter Ziegenkäse auf Carpaccio von gelber Bete mit Perigord-Marinade		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...

Hühnersüppchen „Asia Style“ mit reichlich Wurzelgemüse, Glasnudeln und Soja	10,00
Vegan: Bulgursalat mit gegrilltem Seidentofu und Kimchi	10,00
Pfifferling-Risotto mit San Daniele Schinken, Parmigiano Reggiano und Rucola	10,00
Schwäbische Maultäschle auf Kartoffel-Gurkensalat & geschmolzenen Zwiebeln	10,00
I Love fish: Gebratenes Schollenfilet auf cremigem Lauchgemüse mit Basmatireis & Hummerschaum	12,00
Sanft geschmortes Lammhäxle auf grünen Bohnen & Kartoffelpüree	12,00

Wie süß! ...und dann ist Schluss

Affogato – Doppelter Espresso mit Vanille-Eiscreme	4,00
Crème brulée von der Tahiti Vanille mit Espresso-Eiscreme	8,00
Fluffiger Schmarrn nach „Kaiser Franz-Joseph“ mit Bourbon Vanille Eiscreme	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

