

MITTAGS IM

HIN UND WEG...

Leo's

03.12.2018 BIS 07.12.2018
VON 11:30 BIS 15:00 UHR



Austern „Fine de Claires“ N°2
frisch von der bretonischen Küste

Stück
4,00

Asiatisches Hühnersüppchen mit Wurzelgemüse, Glasnudeln & Soja

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

Karamellisierte 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...

Winterliche Blattsalate mit geräucherter Forelle, Rösti & Kräuterschmand

10,00

Vegan: Ravioli mit Basilikum-Tofufüllung in Salbeisud & Rucola

10,00

Rinderbraten vom US Primebeef auf Rahmwirsing & Kartoffelpüree

12,00

Gefüllte Fasanenbrust auf Rotkraut & geschmolzenem Kartoffelklos

12,00

I Love fish: Filet von der Meeräsche auf Blattspinat, Rosmarinkartoffeln & Safranschaum

12,00

Rosa gegrilltes Flanksteak auf mediterranem Gemüse & Trüffel-Parmesanpommes

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 Kirschbaumsorbet

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

