

LEO'S · EAT · DRINK · CELEBRATE · LEO'S · EAT · DRINK · CELEBRATE · LEO'S

	EURO
* AUSTERN N° 2 „FINES DE CLAIRES“ VON DER BRETONISCHEN KÜSTE	STÜCK 4
* PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE ⁵⁾	8
* ASIATISCHE HÜHNERSUPPE MIT REICHLICH WURZELGEMÜSE, GLASNUDELN UND SOJA	9
* ESCARGOTS (HALBES DUTZEND), GRATINIERT MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER	12
* KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF CARPACCIO VON GELBER BETE MIT PERIGORD-MARINADE	16
* LEO'S LACHS TARTAR DER WANDERER MEETS BLACK PEARL KAVIAR MIT KUNTERBUNTEM WAKAMESALAT, AVOCADO, GARI UND TERIYAKI-INFUSION ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	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 ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾¹¹⁾	18
* LEO'S SALAT MIT JOGHURT-DRESSING UND KNUSPRIG GEBRATENER HÜHNCHENBRUST IM SESAMMANTEL ³⁾⁵⁾	16
FELDSALAT MIT GEBRATENER ENTENLEBER, SPECKZWETSCHGEN & KRACHERLE MIT WALNUSSDRESSING	16
LOW CARB SALAD SAISONALE BLATTSALATE IN LEINÖLDRESSING MIT GEGRILLTEN GARNELEN, UND SCHWEDISCHEM KNÄCKEBROT	18
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, PILZEN, PESTO UND RUCOLA -VEGETARISCH-	16
* KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT SERRANO SCHINKEN, ZIEGENKÄSE UND ROTWEINBIRNEN	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) ¹⁾²⁾³⁾¹⁰⁾	20
MANUFAKTUR RAVIOLI GEFÜLLT MIT RUCOLA UND MOZZARELLA- DAZU SALBEI-PARMESAN-BUTTER	16
VEGAN GEGRILLTE AUBERGINE AUF HUMMUSVARIATION MIT MINI-ARTISCHOCKEN, PIEMENTOS & PATISON	18
SPAGHETTI "SPICE UP YOUR LIFE" MIT GEGRILLTEN GAMBAS IN TOMATENSUGO & PARMIGIANO -SPICY-	18
UNSERE „BOUILLABAISSE“ VON MITTELMEERFISCHEN, KRUSTEN- & SCHALENTIEREN, KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT ⁵⁾	24
SCHOTTISCHER LACHS MIT BLATTSPINAT, SCHWARZEN TAGLIATELLE UND KRESSESCHAUM ¹⁾	26
DORADE ROYALE -IM GANZEN GEBRATEN-, ZITRONENBUTTER, MEDITERRANES GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN ⁵⁾	26
RARE GEBRATENES TOURNEDO VOM TUNA AUF SESAM-BLATTSPINAT MIT WASABI PÜREE, TOBIKO & SAFRANSCHAUM	30
GEBRATENE KALBSLEBER MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN, KARTOFFEL-TRÜFFELPÜREE UND APFELCHUTNEY ⁵⁾	22
WIENER SCHNITZEL VOM KALB - IN FAßBUTTER GEBRATEN- DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT ¹⁾	24
ENTRECÔTE GERMANY (CA. 300 G) MIT BLATTSPINAT, SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN ⁵⁾	30
MEDALLION VOM HIRSCH AUF ROTKRAUT MIT HAUSGEMACHTEN BUTTERS PÄTZLE UND MORCHELRAHM	32
RINDERFILET (CA. 250G NATURAL BEEF) MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, SAUCE BÉARNAISE & POMMES FRITES ⁵⁾	34
* AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME	4
* CRÈME BRÛLLÉE VON DER TAHITI VANILLE MIT ESPRESSO-EISCREME	8
* FLUFFIGER SCHMARRN NACH "KAISER FRANZ-JOSEPH" MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME	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 10.00/SA 9.00 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 · 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