

# MITTAGS IM

HIN UND WEG...

# Leo's

07.01.2019 BIS 11.01.2019  
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

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...

Hühnerfrikassee –wie bei Großmutter– mit Erbsen, Möhrchen und Basmatireis

10,00

**Superfood:** Gebackener Blumenkohl auf Rote Bete Püree mit Avocado-Dip & gebackenen Kichererbsen

10,00

Brasilianische Steakhüfte auf Mediterranem Gemüse, French Fries & Kräuterbutter

12,00

**I Love fish:** Gebratenes Schollenfilet „Büsumer Style“ auf Blattspinat, Meersalzkartoffeln & Zitronenbutter

12,00

Gefüllte Maispoularde auf Artischocken-Tomatenragout & rote Linsen Pasta

12,00

Falsches Filet vom Wagyu Beef auf cremigen Schwarzwurzeln & Kartoffel-Trüffelpüree

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

