

MITTAGS IM

HIN UND WEG...

Leo's

28.01.2019 BIS 01.02.2019
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

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...

Gefüllte Manufaktur-Gnocchi mit Walnuss & Ziegenkäse auf Rapunzelsalat

10,00

Vegan: Ganzer Kopfsalat mit veganem Ceasardressing, Micro Greens & Cerealien

10,00

Sautierte Rinderfiletspitzen in Waldpilzrahm mit Basilikum-Tagliatelle

12,00

I Love fish: Gebratenes Lachsforellenfilet auf Stielmangold & Safranrisotto

12,00

Gegrilltes Schwarzfederhuhn „Label rouge“ auf Hokkaido-Kürbis & Meersalzkartoffeln

12,00

Rosa Flanksteak vom Wagyu auf cremiger Petersilienwurzel mit Trüffel-Pommes

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

