

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

