
HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LEOPOLD

UNSERE EMPFEHLUNGEN

**Rumpsteak vom Kanadischen Black Angus mind. 250g
180 Tage Getreidefütterung, saftig, am Fettrand gebraten
mit Pfannengemüse, „Pälzer Fridde und Spätburgunderjus**

32,00 €

**Hirschkalbsrücken mit Spitzkohl,
handgeschabten Spätzle und Morchelrahmsauce**

35,00 €

WEINEMPFEHLUNGEN VON WINNING

**2011 Pinot Noir I
Qualitätswein trocken**

0,75l 67,00 €

**2017 Sauvignon blanc I
Qualitätswein trocken**

**0,75l 45,00 €
0,1l 6,10 €
0,25l 15,10 €**

VORSPEISEN & SUPPEN

Marktsalat mit Gurke, Tomate und gerösteten Kernen	7,50
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Schwarzbrottaler mit Radicchio-Confit und Salatbouquet	9,50
Lammfilet auf gebratener Ochsenherztomate mit lauwarmen Pfifferlingen und Basilikum-Pesto	15,50
Thunfisch-Sashimi mit mariniertem Rettich, Sesamvinaigrette und Wasabi-Creme	16,50
Kalbsmaultaschen mit gebratenem Spitzkohl und frischen Pfifferlingen	13,50
Tatar vom Irischen Weideochsen mit Kapern-Schmand und Salatbouquet	14,50
▪ mit „Pälzer Fridde“	17,50
▪ mit „Pälzer Fridde“ als Hauptgangportion	21,50
▪ auf Wunsch gerne auch als Steak Tatar gebraten, mit „Pälzer Fridde“	21,50
Mediterraner Pulposalat mit leichter Aioli und Radicchio	17,20
Blumenkohlcremesuppe mit Curry-Schaum und gerösteten Nüssen	7,90
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	7,90

HAUPTSPEISEN [VEGETARISCH & FISCH]

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen, Rucola, Tomaten und Büffelmozzarella	20,50
Rotes Linsencurry mit gebratenem Pak Choi, Shiitakepilzen und frischem Koriander	19,50
▪ wahlweise mit Garnelen	23,50
Seeteufel mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Erbsenpüree und Ofentomate	36,50
Saibling mit Rucola-Risotto, geröstetem Blumenkohl und Beurre Blanc	26,50

HAUPTSPEISEN [FLEISCH]

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelstampes Bratwurst und Leberknödel, beides von uns selbst gemacht, Saumagen vom Metzger Hambel	17,50
Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	18,50
Hausgemachte Rinderroulade mit Vichykarotten und Kartoffelstampes	23,00
Merinolammrücken mit Artischocken, Taggiasca Oliven, Tomaten und Salbeignocchi	35,00
Kalbsfilet mit Karotten-Zuckerschotengemüse, Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Rahmsauce	36,50

STEAK AUS MASUREN

zu diesen Steakgerichten servieren wir Spitzkohl, wilde Kartoffeln und Spätburgunderjus

Rumpsteak „Selektion Leopold“ mind. 200g	25,00
Rib-Eye „Selektion Leopold“, saftig marmoriert mind. 300g	28,50
Rinderfilet „Selektion Leopold“ mind. 200g	30,00

STEAK AUS DEN USA

zu diesen Steakgerichten servieren wir Pfannengemüse, „Pälzer Fridde,, und Spätburgunderjus

US Rinderfilet Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind.200g	42,00
US Rib-Eye Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind. 350 g	42,00

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	5,00
▪ mit unserem Weißburgundersekt aufgegossen	7,50
Crema Catalana	5,50
▪ mit Cassis-Sorbet	7,50
Crêpe gefüllt mit Vanillecreme und pikanten Pfälzer Kirschen	10,50
Lauwarmer Schokokuchen (cremiger Kern) mit marinierten Pfälzer Beeren und Joghurteis	12,90
Kokos-Mascarponecreme mit Ananas und Aprikosensorbet	11,00
Unsere Käseauswahl vom Affineur Tourette aus Straßburg fünf verschiedene Sorten, dazu reichen wir Feigensenf und Baguette	11,50

KAFFEE, ESPRESSO Kaffee: Privatrösterei Mohrbacher, Ludwigshafen Espresso:Rösterei Vicci Caffè, Bad Bramstedt

Kaffee Crème	2,70
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,40
Doppelter Espresso Macchiato	4,60
Espresso Macchiato	2,80
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Chococino, sowie heiße und kalte Schokolade	3,80 4,20

TEE [im Kännchen] Sonnentor Österreich

- | | | |
|------------------------------|----------------|-------------|
| ▪ Earl Grey Bio, oder Oolong | Grüntee Sencha | Rooibos Bio |
| ▪ Früchtetraum | Minze | Kamille |
| ▪ Gute Laune Kräuter Bio | | |

Besonderheit Schöfeld: Die Tee-Gärtner > 100% regionaler Anbau in Ruppertsberg

Zitronenverbene Tee im Kännchen	5,20
---------------------------------	------