UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Wagyu aus der Region Kobe gilt als das wertvollste und rarste Rindfleisch der Welt.

Es ist hocharomatisch und von einzigartiger Konsistenz.

Wir zählen zu den ausgewählten Betrieben, die Ihnen diese Besonderheit anbieten dürfen.

Die Marmorierung der Stufe 11 ist überaus selten und kaum zu übertreffen.

Rücken vom Kobe

mit geschmorten Pak Choi, Shiitake Pilzen,
Wasabi- Püree und Ponzu- Sauce

98,00 €

FÜR DIE PURISTEN UNTER IHNEN

Rücken vom Kobe nur mit Weißbrot und Ponzu- Sauce

87,00 €

WEINEMPFEHLUNGEN

2016 Pinot Noir Violette

Qualitätswein trocken

Violette steht für die violetten Reflexe in der Farbe junger, großer Pinots.

In besonderen Jahren wählen wir die spektakulärsten Fässer für diesen besonderen Wein aus.

Unglaublich dicht, aber fein; würzig, aber saftig; ausladend, aber fokussiert-

Ein Erlebnis im Glas und herrlich passend zu unserer herbst- und winterlichen Küche.

0,1

9,80 €

0,25

24,00 €

0,75

79,00 €

VORSPEISEN

Blattsalat mit gerösteten Kernen, Gurken und Tomaten	8,50
Romana Salat mit Grana Padano-Joghurt Dressing und Croûtons	10,50
• mit gebratenen Garnelen	16,50
Gerösteter Blumenkohlsalat mit Birnendressing, Piemonteser Haselnüssen Granatapfel und Fourme d'Ambert	14,50
Carpaccio von roter Bete mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, Ziegenfrischkäse und Kürbiskernen	14,50
Asiatische Teigtaschen mit Rindfleisch in Krustentier- Velouté an Fenchel, Staudensellerie mit Estragon und Garnelen	18,90
Tatar vom Weideochsen mit frittierten Kapern, Meerrettich- Schmand und Salatbouquet	17,20
• mit „Pälzer Fridde“	19,80
• mit „Pälzer Fridde“ als Hauptgangportion	28,00
• auf Wunsch als gebratenes Steak Tatar mit „Pälzer Fridde“	28,00
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	19,50

SUPPEN

Zwiebelsuppe „Leopold“ mit Blätterteigkäsestange	9,50
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kernen	9,50

HAUPTSPEISEN – FISCH

Gebratener Kabeljau auf Rahmkraut mit Bratkartoffeln, Traube- Speck- Croûtons und Beurre Blanc	38,00
Schwertfisch medium gebraten mit Kürbiscreme, rote Bete- Kürbis Gemüse und Beurre Blanc	34,00

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

Orientalischer Kürbis- Linsencurry mit Rosenkohl und Cashewnüssen	24,50
• Wahlweise mit gebratenen Garnelen	30,00
Gebratene Kartoffel- Spinat- Rolle mit herbstlichem Gemüse, Pilze und Trüffelrahmsauce	27,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rote Bete, Staudensellerie und Blauschimmelkäse	26,50

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree	23,50
Hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly	
Milchkalbsnierchen in Pommery- Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	23,50
Hausgemachte Rinderroulade mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree	27,50
Kalbsfilet mit glasierten Pastinaken, gebratenen Austernpilzen, handgeschabten Spätzle und Rahmsauce	39,50
Hirschkalbsrücken mit glasierter roter Bete, Kürbiscreme, Buchenpilze und Wachholdersauce	45,00

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN FÄRSEN-RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200g	35,00
Rib Eye-Steak min. 300g	39,50

Zu diesen Steaks servieren wir Ihnen sautierten Blattspinat, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus

Rinderfilet min. 200g	47,50
-----------------------	-------

Zum Rinderfilet servieren wir Ihnen geschmorten Chicorée, Pilze, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Crema Catalana	6,50
• mit Cassissorbet	9,00
Hagebuttensorbet mit Schokoladenmousse und Sanddornsauce	11,50
FrISChe Waffel mit Apfel- Trauben Ragout und Rosmarineis	12,00
Käseauswahl Leopold aus fünf verschiedenen franz. Rohmilchkäsen, dazu reichen wir Feigensenf und Brot	16,50

KAFFEE

Kaffee Crème	3,90
Espresso	3,10
Doppelter Espresso	4,50
Doppelter Espresso Macchiato	4,70
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee, Latte Macchiato	4,30

TEE [IM KÄNNCHEN] SONNENTOR ÖSTERREICH

Earl Grey Bio	
Schwarztee Oolong	
Grüntee Sencha	
Rooibos Bio	
Minze	
Kamille	
Kräuter	
Zitronenverbena	