
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 €

VORSPEISEN

Pfälzer Feldsalat mit Speck und Croûtons	13,50
Gerösteter Blumenkohlsalat mit Birnendressing, Piemonteser Haselnüssen und Fourme d'Ambert	14,50
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
Glasierter Schweinebauch mit mariniertem Chinakohlsalat und Koriander-Mayonnaise	16,50
Lauwarm marinerter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	19,50

SUPPEN

Zwiebelsuppe „Leopold“ mit Blätterteigkäsestange	9,50
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50
Blumenkohlcremesüppchen mit Einlage von roter Beete und Trüffel	11,50

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffelnocchi mit Maronen, Radicchio und Kürbis	24,50
Gebratene Kartoffel- Spinat- Rolle dazu herbstliches Gemüse, Pilzen und Trüffelrahmsauce	27,50
Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäse-Sauce, bunter Beete und Parmesanchip	24,50

HAUPTSPEISEN – FISCH

Gebratener Kabeljau auf Rahmkraut mit Bratkartoffeln, Traube-Speck-Croûtons und Beurre Blanc	39,50
Fischvariation „Leopold“ in unserer Krustentiervelouté mit Staudensellerie, Jakobsmuschel, Fenchel und Safrankartoffeln	39,50

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelpürée Hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly	23,50
Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	24,00
Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen	27,50
Kalbsfilet mit sautierten Pastinaken, handgeschabten Spätzle, Austernpilze und Rahmsauce	39,50
Geschmorte Wildhasenkeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Wacholderrahmsauce	26,50
Halbe Ente aus dem Ofen mit Wirsinggemüse, Schupfnudeln und Pimentsauce	35,50

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN- RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200g oder Rib Eye-Steak min. 300g	35,50
Zu diesen Steaks servieren wir Wurzelgemüse, Macaire Kartoffeln und Spätburgunderjus	39,50
Rinderfilet min. 200g Zu diesem Steak servieren wir geschmorte Schalotten und Quitten, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus	48,00

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Weißer Schokoladen-Käsekuchen mit Brezelboden und Cranberrykompott	10,50
Schokoladen Crema Catalana	6,50
• wahlweise mit Aprikosen Sorbet	9,00
Topfenknödel mit Rotweineis und geschmorten Birnen	12,50
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 4,90

Earl Grey Bio
Schwarztee Oolong
Grüntee Sencha
Minze
Kamille
Kräuter
Zitronenverben