

---

## 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 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
Blumenkohlcremesüppchen mit Einlage von roter Beete und Trüffel	11,50

## HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

---

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 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 23,50  
Hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly

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 35,50  
oder

Rib Eye-Steak min. 300g 39,50  
Zu diesen Steaks servieren wir Wurzelgemüse, Macaire Kartoffeln und Spätburgunderjus

Rinderfilet min. 200g 48,00  
Zu diesem Steak servieren wir geschmorte Schalotten und Quitten, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

## 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

---

Earl Grey Bio  
Schwarztee Oolong  
Grüntee Sencha  
Minze  
Kamille  
Kräuter  
Zitronenverbena