
UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Liebe Gäste,
in Zusammenarbeit mit unserem Küchenteam haben wir Ihnen ein
saisonales Menü zusammengestellt.
Auf Wunsch sind alle Gänge auch einzeln à la carte erhältlich.

MENÜ – SELEKTION LEOPOLD 73,50

Gebratene Entenleber 13,50
in Sherryjus mit Endivien- Chicoréesalat



Rinderfilet 56,00
mit frischen Morcheln, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus



Frisch gebackene Apfelküchlein 14,00
mit Bratapfeleis und Rum- Trauben

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc 500 Qualitätswein trocken

Das Lesegut stammt aus jüngeren Rebanlagen in Dichtpflanzung aus dem Deidesheimer Paradiesgarten und wird namensgebend in franz. Tonneaux- Fässern spontan ausgebaut.

Die vielschichtige Nase beginnt mit leichten Akazien Noten, Roibuschtee, Melisse, Zitrone, Holunderblüten und feinen Noten nach Weißbrot.

Am Gaumen fast eine burgundische Fülle mit Aromen von Quitte und Grapefruit, umspielt von einer zupackenden und vibrierenden Säure, dabei mineralisch würzig im langen Abgang.

0,1	0,25	0,75
9,50 €	23,00 €	69,00 €

VORSPEISEN

Blattsalate mit gerösteten Kernen, Tomaten und Gurken	8,50
Gebratene Jakobsmuschel auf Selleriecreme, Salicornes und Safransauce	19,50
Grünkohlsalat mit Cranberries, Ziegenfrischkäse und gerösteten Piemonteser Haselnüssen	12,80
Tatar vom Weideochsen mit frittierten Kapern, Meerrettich- Schmand und Salatbouquet	17,20
mit „Pälzer Fridde“	19,80
mit „Pälzer Fridde“ als Hauptgangportion	29,00
auf Wunsch als gebratenes Steak Tatar mit „Pälzer Fridde“	29,00
Gebratene Blutwurst mit karamellisiertem Apfel, Endivien- Chicoréesalat und Sherryjus	13,50
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	19,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50
Kartoffelsuppe mit geräucherter Entenbrust	9,00

HAUPTSPEISEN – FISCH

Gebratener Kabeljau mit Miesmuschelrisotto, Wurzelgemüse und Safransauce	37,00
Fischvariation „Leopold“ mit Jakobsmuschel in unserer Krustentiervelouté, Staudensellerie, Fenchel, Estragon und Safrankartoffeln	39,50

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

Gelbes Thai- Curry mit Shiitake Pilzen, geschmortem Pak- Choi und Jasminreis	25,00
Hausgemachte Briocheknödel in Salbeibutter gebraten mit Pilzragout und Parmesan	25,00
Getrüffelte Schwarzwurzel mit cremigem Risotto und frittierten Flower- Sprouts	28,50

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	24,00
Hausgemachte Rinderroulade mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree	27,50
Gesottener Kalbstafelspitz mit Bouillon- Kartoffeln und frischem Meerrettich	26,00
Hausgemachte Maultaschen mit Kalbsfleischfüllung, frittierten Flower- Sprouts, geschmelzten Zwiebeln und Spätburgunderjus	25,50
Kalbsfilet mit glasierten Schwarzwurzeln, handgeschabten Spätzle, Austernpilze und Rahmsauce	39,50

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN- RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200g	35,50
Rib Eye-Steak min. 300g	39,50
Rinderfilet min. 200g	48,00

Zu allen Steaks servieren wir gebratenen Brokkoli, wilde Kartoffeln und Spätburgunderjus

WAGYU AUS DER REGION KOBE

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	98,00
mit geschmorten Pak Choi, Shiitake Pilze, Wasabi- Püree und Ponzu- Sauce	
für die Puristen	87,00
nur mit Weißbrot und Ponzu- Sauce	

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Crema Catalana	6,50
wahlweise mit Aprikosen Sorbet	9,00
Topfenknödel in Zimt-Zuckerbrösel mit Zwetschgenragout und Vanillesauce	12,50
Käseauswahl Leopold aus fünf verschiedenen franz. Rohmilchkäsen, dazu reichen wir Feigensenf und Brot	16,50

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen haben wir für Sie in einer
separaten Karte zusammengestellt.
Bitte sprechen sie uns an.

KAFFEE

Americano	4,10
Espresso	3,60
Doppelter Espresso	4,70
Doppelter Espresso Macchiato	4,90
Espresso Macchiato	3,90
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,70

Alle Kaffeespezialitäten sind auch Koffeinfrei erhältlich.

TEE [IM KÄNNCHEN] SONNENTOR ÖSTERREICH 4,90

Earl Grey Bio
Schwarztee Oolong
Grüntee Sencha
Minze
Kamille
Kräuter
Zitronenverbene