
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 Wildkräutersalat



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



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

Für eine individuell abgestimmte Weinbegleitung zum Menü beraten wir Sie gerne.

BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Haardter Bürgergarten
VDP.Erstes Gewächs Riesling trocken

Elegant und filigran steigt es einem aus dem Glas in die Nase: Kühle, grüne Noten von Limette, Passionsfrucht und Mirabellen. Dazu gesellen sich krautige Noten von Bergamotte, Kerbel und Vanilleblüten.

Am Gaumen entfaltet sich eine Sommerwiese in voller Blüte. Hinzu kommen saftige und vollmundige Aromen von Steinfrucht, weißem Pfirsich und frischer Zitrone.

Erfrischend im Abgang, mit steinigem Schmelz und belebender Säure, ist unser Bürgergarten Riesling ein herrlicher Speisenbegleiter und Frühlingsbote.

0,1	0,25	0,75
5,50 €	13,50 €	40,00 €

VORSPEISEN

Blattsalate mit gerösteten Kernen, Tomaten und Gurken	8,50
Gebratene Jakobsmuschel auf Selleriecreme, Salicornes und Safransauce	19,50
Marinierter Fenchelsalat mit Honigvinaigrette, Orangenfilets, Cranberrys und Cashewnüssen	12,80
wahlweise mit haugebeiztem Lachs	18,20
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, Wildkräutersalat und Sherryjus	13,50
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	19,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50
Lauchcremesuppe mit Lauchblättchen, Sauerteigcroûtons und brauner Butter	9,50

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
Bärlauch Tagliatelle mit Zucchini-Paprika Gemüse, Burrata und Pinienkernen	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 rahmigem Kohlrabi und Kartoffelpüree 27,50

Gesottener Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und frischem Meerrettich 26,00

Hausgemachte Maultaschen mit Kalbsfleischfüllung, Spitzkohlgemüse, gebratene Buchenpilze und Rahmsauce 26,50

Kalbsfilet mit glasiertem Spitzkohl, gebratene Austernpilze, handgeschabte Spätzle und Rahmsauce 39,50

Französisches Limousin- Rindfleisch, Selektion Leopold

Rumpsteak min. 200 g 35,50

Rib Eye-Steak min. 300 g 39,50

Rinderfilet min. 200 g 48,00

Zu allen Steaks servieren wir Frühlingsgemüse mit Radieschen, 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 Aprikosensorbet	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.

<u>TEE [im kännchen] Sonnentor Österreich</u>	<u>4,90</u>
---	-------------

Earl Grey Bio
Schwarztee Oolong
Grüntee Sencha
Minze
Kamille
Kräuter
Zitronenverbene