


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.

<u>MENÜ – SELEKTION LEOPOLD</u>	<u>74,50</u>
Kräutercremesuppe mit Morcheln und Sauerteig-Croûtons	13,50
	
Rinderfilet mit gebratenem grünem Spargel, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus	56,00
	
Rhabarber Ragout mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Vanilleeis	12,00

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

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 mit dem
Marmorierungsgrad der Stufe 11 anbieten dürfen.

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

VORSPEISEN

Frischer Frühlingsalat mit Passionsfrucht-Dressing, gerösteten Kernen, Tomaten und Gurken	8,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit Tomaten-Concassé, Radieschen und Kräuterschmand mit wachsweichem Hühnerei	14,80
auf Wunsch mit hausgebeiztem Lachs	19,50
Gebratene Jakobsmuschel und Garnele mit Frühlingsspinat und Karotten-Safran Sud	16,50
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
Fenchelsalat mit Honigvinaigrette, Tagiasca Oliven und gratinierter Ziegenfrischkäse	12,50
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	19,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50
Spargelcremesuppe mit Einlage von grünem und weißem Spargel	9,50

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

Venererisotto mit buntem Frühlingsgemüse, Limetten-Lotuswurzel und Kräuterschmand	25,00
Basilikum-Tagliatelle mit Paprika-Frühlingszwiebel-Gemüse, cremiger Burrata	25,00
Portion weißer Stangenspargel mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	28,00

HAUPTSPEISEN - FISCH

Fjordforellenfilet mit weißem Stangenspargel, junge Kartoffeln und Kerbel Beurre Blanc	34,00
Edelfisch nach Tagesangebot mit Venererisotto, buntem Frühlingsgemüse und Safransauce	39,00

HAUPTSPEISEN - FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelpüree Hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Saumagen vom Metzger Stähly	23,50
Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	24,00
Hausgemachte Rinderroulade mit jungem Estragon-Kohlrabi und Kartoffelpüree	27,50
Kalbsfilet mit weißem Stangenspargel, handgeschabte Spätzle und Pfefferrahmsauce oder Sauce Hollandaise	43,00
Rosa gebratener Merinolammrücken mit gebratenem grünem Spargel, Salbeignocchi und Sherrysauce	43,50
Brust und Ragoût vom französischem Perlhuhn mit Morcheln, weißem Stangenspargel und Bandnudeln	34,00

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, „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Crema Catalana	6,50
Wahlweise mit Cassisorbet	9,00
Topfenknödel mit Holunder marinierten Erdbeeren, Vanillesauce und Aprikosensorbet	12,50
Kokosmilchreis mit geschmorter Ananas, Passionsfruchtsorbet und Mangosauce	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

Earl Grey Bio
Schwarztee Oolong
Grüntee Sencha
Minze
Kamille
Kräuter
Zitronenverbene