
UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Liebe Gäste,
in Zusammenarbeit mit unserem Küchenteam haben wir Ihnen
ein saisonales Menü zusammengestellt.

MENÜ – SELEKTION LEOPOLD

79,00

Unser Leopold-Surf & Turf:

Gyoza mit Rindfleischfüllung und gebratener Garnele in unserer Krustentiervelouté



Rinderfilet mit sautierten Herbstpilzen,
unseren „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus



Hausgemachte Schokoladenmousse, Hagebuttensorbet, Buttercrumble und Sanddornsauce

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

98,00

mit geschmorten Pak Choi, Shiitake Pilze, Wasabi-Püree und Ponzu-Sauce

für die Puristen

87,00

nur mit Weißbrot und Ponzu-Sauce

VORSPEISEN

Frischer, herbstlicher Blattsalat mit gerösteten Kernen, Tomaten und Gurken	8,50
Carpaccio von der roten Bete mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, Ziegenfrischkäse und Kürbiskernen	14,00
Lauwarmer Blumenkohlsalat mit Kumquatkaramell, roter Chicorée und Pinienkernen	14,50
Wahlweise mit gebratenem Kalbsbries in hausgemachter Trüffelbutter	22,50
Unser Leopold-Surf & Turf: Gyoza mit Rindfleischfüllung und gebratene Garnele in unserer Krustentiervelouté	19,50
Tatar vom Weideochsen mit frittierten Kapern, Salatbouquet und Sauerrahmnocke	17,50
mit „Pälzer Fridde“	19,80
mit „Pälzer Fridde“ als Hauptgangportion	29,00
auf Wunsch als gebratenes Steak Tatar mit „Pälzer Fridde“	29,00
Grüner Berglinsensalat mit gebratener Blutwurst, Topinambur, Radicchio, und Boskop Apfel	15,00
Kalbsbackenragout auf jungem Blattspinat mit Kartoffelespuma und knusprigem Speck	18,50
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	20,50

SUPPEN

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kernen	9,50
Steinpilzcremesuppe mit Speck und Croûtons	13,00
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	10,50

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

Hausgemachte Falafel mit leichter Kichererbsencreme, gegrillten Kürbisspalten, Limetten-Kokosschaum und Koriander	26,00
Tagliarini mit Steinpilzvelouté, frischen Herbstpilzen und Blattspinat	28,50
Kürbisküchlein mit buntem Gemüse, Pastinaken-Selleriecreme und Schnittlauchöl	25,00
Wahlweise mit gebratenen Garnelen	32,00

HAUPTSPEISEN - FISCH

Gebratener Kabeljau auf Rahmkraut mit Bratkartoffeln, Trauben-Speck-Croûtons und Beurre Blanc	41,50
Isländisches Seesaiblingsfilet mit Blattspinat, frischen Tomaten, Petersilienkartoffeln und Mandelbutter	36,50

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
Pfälzer Fleeschknepp mit roter Bete, Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce	25,00
Hausgemachte Rinderroulade mit Estragon-Möhrrchen und Kartoffelpüree	28,50
Perlhuhnbrust und Ragout aus der Keule mit Karottengemüse, Topinamburcreme und Estragonjus	36,50
Kalbsfilet mit feinem Spitzkohlgemüse, sautierten Herbstpilzen, handgeschabten Spätzle und Calvados-Rahmsauce	41,00

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN- RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200 g	36,00
Rib Eye-Steak min. 300 g	39,50

Zu diesen Steaks servieren wir buntes Pfannengemüse, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus

Rinderfilet min. 200 g	49,00
------------------------	-------

Zum Rinderfilet servieren wir sautierte Herbstpilze, unsere „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Nougat-Bayerisch-Creme mit Birnenragout und Lavendel-Vanilleeis	12,50
Frisch gebackene Waffel mit Apfel-Trauben-Ragout und Rosmarineis	13,50
Hausgemachte Schokoladenmousse mit Hagebuttensorbet, Buttercrumble und Sanddornsauce	14,00
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	3,70
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

Schwarztee Earl Grey	5,50
Schwarztee Oolong	
Grüntee Sencha	
Minze	
Kamille	
Kräuter	
Zitronenverbene	