
UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

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

MENÜ – SELEKTION LEOPOLD

79,00

Yellow Fin Thunfisch mit Sesam, Avocado-Mangosalat und Gurken-Ingwersud



Rinderfilet mit bunten Mini Paprika,
unseren „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus



Pfirsichküchlein mit Pfirsichragout, Vanilleeis und Vanillesauce

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 Sommersalat mit unserem Hausdressing, gerösteten Kernen, Tomaten und Gurken	8,50
Bunter Melonensalat mit cremiger Burrata und Zitrusvinaigrette	18,50
Leopold-Surf & Turf: Gyoza mit Rindfleischfüllung und gebratener 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
Lauwarme Cassis-Feigen mit gratiniertem Ziegenkäse auf Endiviensalat, knusprigem Speck und Honig	16,50
Yellow Fin Thunfisch mit Sesam, Avocado-Mangosalat und Gurken-Ingwersud	19,50
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	20,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	9,50
Fruchtige Strauchtomatensuppe mit Basilikumschaum	8,50

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

Basilikumtagliatelle mit Gärtnergurke, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Feta	24,50
mit gebratenen Garnelen	29,00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi in fruchtigem Tomatensugo, sautierten Zucchini, Rucola und cremiger Burrata	26,50
Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, bunten Mini Paprika und Salzzitronen-Petersilien-Gremolata	28,00

HAUPTSPEISEN - FISCH

Frisches Edelfischfilet nach Tagesangebot mit Risotto, Artischocken, Fenchel, Oliven und Safran-Beurre Blanc	42,00
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, mit gebratenen Pfifferlingen, gegrillter Tomate, Salbeignocchi und Beurre Blanc	45,00

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 Blumenkohl, Butterbröseln und Kartoffelpüree	28,50
Kalbsfilet mit feinem Porree- Gemüse und Champignons, handgeschabten Spätzle und Pfeffer-Rahmsauce	40,00
Perlhuhnbrust aus Südwestfrankreich mit Risotto, Artischocken, Fenchel, Oliven und Estragonjus	32,50

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN- RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

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

Zu diesen Steaks servieren wir Sommergemüse, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus

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

Zu dem Rinderfilet servieren wir bunte Mini Paprika, unsere „Pälzer Fridde“ und Spätburgunderjus

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Kokosmilchreis mit Mangoragout und Passionsfruchtsauce	12,50
Topfenknödel mit Zwetschgenröster, Vanillesauce und Cassissorbet	12,50
Pfirsichküchlein mit Pfirsichragout, Vanilleeis und Vanillesauce	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	3,60
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

Schwarztee Earl Grey
Schwarztee Oolong
Grüntee Sencha
Minze
Kamille
Kräuter
Zitronenverbene