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 glasiertem Rosenkohl, knusprige Pommes Dauphine und Spätburgunderjus



Kastanien Mousse mit Zwetschgenröster, Butterstreusel und Mandarinensorbet

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

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service - Änderungen vorbehalten

VORSPEISEN

Frischer Pfälzer Feldsalat mit Speck und Croûtons	13,50
Carpaccio von der roten Bete mit süß-sauer eingelegtem Kürbis, Ziegenfrischkäse und Kürbiskernen	14,00
Knackiger Rosenkohlsalat mit Zitrusvinaigrette, eingelegten Cranberrys und Piemonteser Haselnüssen	14,50
Unser Leopold-Surf & Turf: Gyoza mit Rindfleischfüllung und gebratene Garnele in unserer Krustentiervelouté	19,50
Tatar vom Weideochsen mit frittierten Kapern, Salatbouquet, roten Zwiebeln und Meerrettich-Schmand	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
Kalbsbackenragout auf jungem Blattspinat mit Kartoffelespuma und knusprigem Speck	18,50
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	20,50

SUPPEN

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

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Käsefüllung, Essenz von roter Bete, Kohlsprossen, bunter Bete und frischem Meerrettich	26,00
Marinierter Portobello Pilz mit Perlgraupenrisotto, feinem Wurzelgemüse, Pak Choi und Limetten-Kokosschaum	25,00
Wahlweise mit fünf gebratenen Garnelen	32,00
Kartoffel-Spinatrolle mit Pilzen gefüllt, buntes Winter-Gemüse und Steinpilz Velouté	27,50

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service - Änderungen vorbehalten

HAUPTSPEISEN - FISCH

Frisches Edelfischfilet nach Tagesangebot mit Miesmuschel-Graupenrisotto, buntem Wurzelgemüse und Beurre Blanc 43,00

Gebratener Kabeljau auf Rahmkraut mit Bratkartoffeln, Trauben-Speck-Croûtons und Beurre Blanc 41,50

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

Gebratene Kalbsmaultaschen mit Spitzkohlgemüse, Herbstpilzen und Consommé 27,50

Hausgemachte Rinderroulade mit Cassis-Rotkraut und geschmelzten Kartoffelklößen 28,50

Kalbsfilet mit glasierten Schwarzwurzeln, sautierten Herbstpilzen, handgeschabten Spätzle und Calvados-Rahmsauce 41,00

Geschmorte Entenkeule mit Cassis Rotkraut, geschmelzten Kartoffelklößen, Portweinapfel und Pimentsauce 29,00

Rosa gebratene Barberie Entenbrust mit Spitzkohlgemüse, knusprigen Pommes Dauphine und Geflügeljus 32,00

FRANZÖSISCHES LIMOUSIN- RINDFLEISCH, SELEKTION LEOPOLD

Rumpsteak min. 200 g 36,50

Rib Eye-Steak min. 300 g 39,50

Zu diesen Steaks servieren wir Spitzkohl, Macaire Kartoffeln und Spätburgunderjus

Rinderfilet min. 200 g 49,00

Zum Rinderfilet servieren wir Rosenkohl, knusprige Pommes Dauphine und Spätburgunderjus

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service - Änderungen vorbehalten

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	7,00
Zimt-Crème Brûlée mit Williams-Christ Birnensorbet	9,50
Kaiserschmarrn nach Leopold Art mit Apfelragout, Vanillesauce und Bratapfeleis	14,00
Kastanien Mousse mit Zwetschgenröster, Butterstreusel und Mandarinensorbet	14,50
Leopold Käseauswahl aus fünf verschiedenen französischen 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 5,50

Schwarztee Earl Grey
Schwarztee Oolong
Grüntee Sencha
Minze
Kamille
Kräuter
Zitronenverbene