
HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM LEOPOLD

UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

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.

**Kobe mit geschmorten Pak Choi, Shiitakepilzen,
Wasabi-Erbсен-Püree und Ponzu-Sauce**

92,00 €

FÜR DIE PURISTEN UNTER IHNEN

Kobe nur mit Weißbrot und Ponzu-Sauce

84,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Blattsalate mit gerösteten Kernen, Gurke und Radieschen	7,50
Ziegenkäse karamellisiert mit Pfälzer Blattsalaten, Radieschen, Kernen und Tomaten	11,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Grana Padano	12,50
▪ wahlweise mit in Aromaten gebratenen Garnelen	16,50
Tatar vom Irischen Weideochsen mit frittierten Kapern, Meerrettich-Schmand und Salatbouquet	14,50
▪ mit „Pfälzer Fridde“	17,50
▪ mit „Pfälzer Fridde“ als Hauptgangportion	21,50
▪ auf Wunsch gerne auch als Steak Tatar gebraten, mit „Pfälzer Fridde“	21,50
Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli	17,90
Cremige Burrata mit Ochsenherztomate und Basilikum-Haselnuss-Pesto	15,50
Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Curry und Koriander	7,90
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	7,90

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

Linguine mit Spinat, Artischocken, Taggiasca Oliven, Tomaten-Velouté und Ziegenkäse	20,50
Pfälzer Stangenspargel mit Kartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter	24,50

HAUPTSPEISEN – FISCH

Eismeerforelle mit weißem Spargel, Beurre Blanc und Petersilienkartoffeln	28,50
Seeteufel mit gebratenem grünem Spargel, Venere Risotto und Safransauce	36,50

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelstampes Bratwurst, Leberknödel von uns selbst gemacht, und Saumagen vom Metzger Hambel	18,50
Hausgemachte Rinderroulade mit glasierten Karotten und handgeschabten Spätzle	23,00
Kalbsfilet mit Pfälzer Stangenspargel, Petersilienkartoffeln und Morchelrahmsauce	36,50
Rumpsteak vom Black Angus Prime Beef (mind. 250 g) mit Schnippelbohnen, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus	28,00

STEAK AUS DEN USA

zu diesen Steakgerichten servieren wir Sellerie, Haselnüsse, gegrillter grüner Spargel und Pfälzer Fridde

US Rinderfilet Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind. 200g	42,00
US Rib-Eye Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind. 350 g	42,00

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	5,50
Holunderblüten Joghurtcreme auf Rhabarber-Erdbeer-Ragout	9,50
Schokoladenentarte mit Passionsfrucht-Sorbet	10,50
Camembert gebacken mit Rhabarber-Chutney	8,50

KAFFEE, ESPRESSO [Kaffee und Espresso von Mauri e Peppe GmbH – NEU: Auch bei uns zum Kauf erhältlich]

Kaffee Crème	2,70
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,40
Doppelter Espresso Macchiato	4,60
Espresso Macchiato	2,80
Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato	3,80
heiße Schokolade	4,20

TEE [im Kännchen] Sonnentor Österreich 4,60

- Earl Grey Bio oder Oolong
- Grüntee Sencha
- Rooibos Bio
- Früchtetraum
- Minze
- Kamille
- Gute Laune Kräuter Bio

BESONDERHEIT

Schönfeld – Die Tee-Gärtner > 100% regionaler Anbau in Ruppertsberg	
Zitronenverbene Tee im Kännchen	5,20