

---

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
▪ auf Wunsch mit gebratenen Garnelen	13,50
Ziegenkäse karamellisiert, mit Pfälzer Blattsalaten, Radieschen, Kernen und Tomaten	11,50
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
Vitello vom Kalbsfilet mit Räucherforellen-Creme und frittierten Kapern	16,50
Hausgebeizte Eismeerforelle mit marinierter bunter Bete, Radieschen, Apfel und Kräuterjoghurt	15,50
Hausgemachter Fleischknopp auf jungem Lauch und Trüffelsauce	15,50
Cremig-fruchtige Tomaten-Paprikasuppe mit Basilikum-Öl	7,90
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	7,90

## HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH UND FISCH

---

Linguine mit Haselnüssen, Zitronenverbene, Zucchini und mariniertem Schafskäse	19,50
Kräuter-Parmesan-Risotto mit Sommergemüsen, Berberitzen und sautierten Pfifferlingen	21,50
▪ auf Wunsch mit Isländischem Rotbarschfilet	32,50
Seeteufel mit geschmortem Ratatouille, wilden Kartoffeln und Beurre blanc	36,50

## HAUPTSPEISEN – FLEISCH

---

<b>Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelstampes</b>	<b>18,50</b>
Bratwurst, Leberknödel von uns selbst gemacht, Saumagen vom Metzger Hambel	
<b>Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln</b>	<b>19,50</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade mit Rahm-Kohlrabi und handgeschabten Spätzle</b>	<b>23,00</b>
<b>Kalbsfilet mit Spitzkohl, Kartoffel-Speck-Küchle und Morchelrahmsauce</b>	<b>36,50</b>
<b>Merino-Lammrücken mit Artischocken, Taggiasca-Oliven, hausgemachten Gnocchi und Bohnenkrautjus</b>	<b>36,50</b>
<b>Geschmortes Kalbsbäckchen mit Blumenkohl, Pfifferlingen und Kartoffel-Erbesen-Stampes</b>	<b>28,00</b>
<b>Rumpsteak vom Black Angus Prime Beef (mind. 250 g) mit Schnippelbohnen, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus</b>	<b>28,00</b>

## STEAK AUS DEN USA

zu diesen Steakgerichten servieren wir Pfannengemüse, Trüffel-Mayonnaise und Pfälzer Fridde

---

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

## DESSERT

---

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Saison und Tagesangebot	5,50
Quarkmousse und Pistazieneis auf Vanille-Rhabarberragout	10,50
Kokos-Parfait mit Hafer-Crumble und eingeweckten Pfälzer Kirschen	9,50
Schokoladenentarte mit Passionsfrucht-Sorbet und Papaya-Kompott	10,50
Unsere Käseauswahl vom Affineur Tourette aus Straßburg verschiedene Sorten, dazu reichen wir Feigensenf und Baguette	13,50

## 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