
INFORMATIONEN ZUR AKTUELLEN LAGE

LIEBE GÄSTE,

leider dürfen wir aufgrund der aktuellen Pandemie-Lage zur Zeit
unser LEOPOLD Restaurant nicht öffnen.

Doch Sie können sich die Kreationen unseres Küchenchefs Christian Meier
ganz einfach nach Hause holen! Unsere Take Away Speisekarte bietet altbekannte
LEOPOLD-Klassiker und frühlingshafte Köstlichkeiten, die Sie bei uns
vor Ort abholen können.

ZUR
TAKE AWAY SPEISEKARTE

Wir freuen uns, Sie hoffentlich bald wieder im LEOPOLD Restaurant begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen bis dahin alles Gute.

Bleiben Sie gesund,

Ihr LEOPOLD Team

Im Folgenden finden Sie unsere letzte aktuelle Speisekarte vor dem Lockdown – wir freuen
uns darauf, Ihnen bald wieder unsere große Karte anbieten zu können.

**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.

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

92,00 €

FÜR DIE PURISTEN UNTER IHNEN

Rücken vom Kobe nur mit Weißbrot und Ponzu-Sauce

84,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Blattsalate mit gerösteten Kernen, Gurke und Tomaten	7,50
Ziegenkäseterrine auf Pumpernickel, mit geschmorter Feige und Salatbouquet	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
Kalbsmaultaschen auf Spitzkohl mit gebratenen Pilzen	14,50
Hausgebeizte Eismeerforelle mit bunter Bete, Radieschen, Apfel und Honig-Senf-Dip	15,50
Roastbeef von der Entenbrust mit mariniertem Rettich, Sesam und Sternanisreduktion	15,00
Petersilienwurzelsuppe mit grünem Petersilienöl und gerösteten Haselnüssen	7,90
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	7,90

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH UND FISCH

Pappardelle mit Kohlrabi an Estragon-Veloute und gebratenen Pilzen	19,50
Kürbis-Risotto an gebratenem Pak Choi und Senfsaat in Curry-Vinaigrette mit gehobeltem Pecorino	21,50
▪ auf Wunsch mit Kabeljaufilet auf der Haut gebraten	28,50
Schottisches Lachsfilet mit Pinienspinat, Butterkartoffeln und Safransauce	26,50

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelstampes 18,50
Bratwurst, Leberknödel von uns selbst gemacht, Saumagen vom Metzger Hambel

Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln 19,50

Hausgemachte Rinderroulade mit Rahmkohlrabi und Karotten-Kartoffelstampf 23,00

Kalbsfilet mit Zuckerschoten-Karottengemüse, handgeschabten Spätzle und grüner Pfeffersauce 36,50

Geschmorte Kalbsbäckchen mit gebratenem wildem Broccoli und Kartoffelstampf 28,00

Rumpsteak vom Black Angus Prime Beef (mind. 200 g) 28,00
mit Spitzkohl, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus

STEAK AUS DEN USA

zu diesen Steakgerichten servieren wir Pfannengemüse, Pfälzer Fridde und grüne Pfeffersauce

US Rinderfilet 42,00
Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind. 200g

US Rib-Eye 42,00
Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind. 300 g

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Saison und Tagesangebot	5,50
Kürbisküchlein mit geschmorten Zwetschgen und Ingwereich	9,50
Topfenknödel mit Mohnschmelze, Portweinbirnen und Federweißer-Sorbet	9,50
Walnussmousse mit Joghurt-Cranberry-Eis und Schokoknusper	9,50
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

TEE [im Kännchen] Sonnentor Österreich 4,60

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

BESONDERHEIT

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