
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, Shiitake Pilzen,
Wasabi- 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 |
| Burrata auf marinierten bunten Tomaten mit Basilikum Pesto und Mango | 16,80 |
| Tatar vom Irischen Weideochsen mit frittierten Kapern, Meerrettich-Schmand und Salatbouquet | 15,50 |
| mit „Pfälzer Fridde“ | 17,50 |
| mit „Pfälzer Fridde“ als Hauptgangportion | 23,50 |
| auf Wunsch gerne auch als Steak Tatar gebraten, mit „Pfälzer Fridde“ | 23,50 |
| Gebratenes Lammfilet mit marinierten frischen Artischocken, Taggiasca Oliven und Rapsöl-Emulsion | 16,50 |
| Lauwarm marinierter Pulpo mit Paprika, Staudensellerie, Frühlingslauch und leichter Aioli | 17,90 |
| Hausgemachter Fleeschknopp mit Kohlrabigemüse, Trüffelsauce und gehobeltem Trüffel | 16,50 |
| Asiatische Teigtaschen mit Rindfleisch in Krustentier-Veloute, Fenchel, Staudensellerie und Estragon | 15,00 |

SUPPEN

| | |
|--|------|
| Cremige Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und Korianderöl | 7,50 |
| Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel | 7,90 |

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH UND FISCH

| | |
|--|--------------|
| Süßkartoffel-Glasnudeln mit Pak Choi, Shiitake Pilzen, rotem Spitzpaprika und Tamarindensauce | 19,50 |
| Risotto vom handgerollten Couscous mit gebratenem mediterranem Gemüse und Chutney von frischen und getrockneten Tomaten | 19,50 |
| Schottisches Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Dillgurken, Blumenkohlcreme und frischen Pfifferlingen | 28,50 |
| Wild gefangener Wolfsbarsch mit Artischocken, Taggiasca Oliven, Roten Zwiebeln, Salbei Gnocchi und Beurre Blanc | 48,00 |

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

| | |
|--|--------------|
| Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelstampes Bratwurst, Leberknödel von uns selbst gemacht, Saumagen vom Metzger Stähly | 18,50 |
| Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln | 19,50 |
| Hausgemachte Rinderroulade mit Rahmkohlrabi und Kartoffel-Liebstöckelstampf | 23,00 |
| Kalbsfilet mit glasierten Möhrchen, frischen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und grüner Pfefferrahmsauce | 36,50 |
| Kalbsbäckchen in Riesling geschmort, mit getrockneten Tomaten, Kapern und Thymian, dazu gebratener Brokkoli und Kartoffelstampf | 28,00 |
| Rumpsteak mit sautiertem Spitzkohl, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus | 28,00 |
| US Rinderfilet, Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind. 200g mit zweierlei Paprikagemüse, Pfälzer Fridde und grüner Pfefferrahmsauce | 42,00 |

DESSERT

| | |
|--|-------|
| Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Saison und Tagesangebot | 5,50 |
| Schokoladen Brownie mit marinierten Beeren und hausgemachtem Vanilleeis | 10,50 |
| Quarkmousse mit eingelegten Kirschen und Schokoladensorbet | 10,50 |
| Kokos-Parfait auf Ananasragout | 9,50 |

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 |
|--|------|