

## Speisen | Food

### Salate / Vorspeisen | Starters

Zarte geschwenkte Putenbrustscheiben  
auf bunten Blattsalaten mit Kräuterdressing

*Sautéed breast of turkey with lettuce and herb dressing*

11,90 €

Gebackene Kugel vom Ziegenkäse auf geröstetem Bauernbrot  
mit Feldsalat in Walnussöl

*Baked goat cheese with roasted farmhouse bread  
with lamb's lettuce in walnut oil*

10,50 €

„Himmel un Ääd“

Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Petersilienwurzelpüree  
an glasierten Apfelspalten und Balsamicosauce

*Fried blackpudding with puree of potatoes and parsley root  
with glazed apple wedges and balsamic vinegar sauce*

12,90 €

Carpaccio vom Rind mit Pesto mariniert  
an feinen Rucolaspitzen mit gebratenen Pilzen  
und gehobeltem Parmesan

*Carpaccio of beef marinated with pesto  
and rocket salad with fried mushrooms and Parmesan shavings*

13,70 €

**Suppen | Soups**

Suppe von Strauchtomaten mit Croûtons

*Cream of tomato soup with croutons*

6,50 €

Pariser Zwiebelsuppe

mit gerösteter Weißbrotscheibe und Käse überbacken

*Parisian onion soup with roasted French bread and cheese gratinée*

7,00 €

**Elsässer Flammkuchen | Tarte flambées**

Flammkuchen „Traditionell“

mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

*Tarte flambée "traditional"*

*with crème fraîche, onions and bacon*

9,80 €

Flammkuchen „Verona“

mit Gorgonzola, Vanillebirne und Parmaschinken

*Tarte flambée "Verona"*

*with Gorgonzola, vanilla pear and Parma ham*

9,80 €

Flammkuchen „Norwegen“

mit Lachs, Rucola, Knoblauch und Crème fraîche

*Tarte flambée "Norway"*

*with salmon, rocket salad, garlic and crème fraîche*

9,80 €

**Hauptgänge | Main courses**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone  
Bratkartoffeln oder Pommes frites, dazu bunte Blattsalate

*Original Viennese Schnitzel with cranberries, lemon  
and roast potatoes or French fries, side salad*

19,00 €

„Leo's Bacon Cheese Burger“

Gebratenes 180 g Rinderhacksteak mit cremiger Jalapeñosauce, Eisbergsalat,  
krossem Bacon, Cheddar-Käse, Tomate und roten Zwiebeln an Spiralkartoffeln

*"Leo's burger"*

*180 g beef patty with jalapeño sauce, iceberg salad, fried bacon, Cheddar,  
tomato and red onions with curly fries*

15,80 €

Lummersteak vom Iberico Schwein  
auf Selleriepüree und gebackene Rosmarinkartoffeln

*Saddle of Iberico pork steak  
with puree of celery and baked rosemary potatoes*

20,90 €

Gebratenes Filet vom Wels  
mit Ofenfenchel und Tomatenrisotto

*Fried fillet of wels catfish  
with oven-baked fennel and tomato risotto*

18,50 €

Tagliarini mit gebratenen Riesengarnelen in Knoblauchsauce geschwenkt

*Tagliarini with fried king prawns  
sauteed in garlic sauce*

Vorspeise | *as starter*

11,80 €

Hauptgang | *as main course*

16,70 €



## Dessert

Crème brûlée

6,20 €

*Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.*

*Dear guests! If you suffer from any food allergies, please do not hesitate to ask for further information. Thank you!*