
HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LEOPOLD

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Rib Eye

vom amerikanischen Black Angus Rind mit:

- **knackigen Salaten an weißer Balsamico-Vinaigrette 32,00 €**
- **winterlichem Pfannengemüse und gebratenen Pilzen 42,00 €**

Genießen Sie das Fleisch Low-Carb,
oder bestellen Sie sich eine leckere Beilage dazu.

Wir beraten Sie gerne.

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

Von Winning
2015 Chardonnay II, trocken

0,75l	32,00 €
0,1l	4,40 €
0,25l	10,80 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Winterlicher Marktsalat mit Gurke, Tomaten und gerösteten Kernen	7,50
Ziegenkäse gratiniert auf Schwarzbrottaler mit Radicchio-Confit und Feldsalat	12,90
Tatar vom Irischen Weideochsen mit Kapern-Schmand und Salatbouquet	14,50
▪ mit „Pälzer Fridde“	17,50
▪ mit „Pälzer Fridde“ als Hauptgangportion	21,50
▪ auf Wunsch gerne auch als Steak Tatar gebraten, mit „Pälzer Fridde“	21,50
Hausgemachter Fleischknopp auf Blattspinat und Meerrettichsauce	13,50
Hausgebeizter Lachs mit asiatisch mariniertem Winterrettich und Wasabi Creme	15,50
Rosa gebratenes Lammfilet mit Rote Bete Couscous und Gewürzjoghurt	14,50
Mediterraner Pulposalat mit leichter Aioli und Radicchio	16,80
Blumenkohlsuppe mit gerösteten Haselnüssen und Petersilienöl	8,50
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	7,90

HAUPTSPEISEN [VEGETARISCH & FISCH]

Kartoffel-Steckrüben-Risotto mit Spinat, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan	18,50
Sobanudeln in Erdnuss-Currysauce mit Kokosmilch, Zuckerschoten, Brokkoli und Buchenpilzen	20,00
Winter-Kabeljau auf cremigem Safran-Risotto mit gebratenem Fenchel, Quitte und Beurre Blanc	28,50
Heilbutt mit Panko-Kruste auf Nussspinat, Butterkartoffeln und Safransauce	26,50

HAUPTSPEISEN [FLEISCH]

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelstampes Bratwurst und Leberknödel, beides von uns selbst gemacht, Saumagen vom Metzger Hambel	17,50
Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln	18,50
Hausgemachte Rinderroulade mit Vichy Karotten und Kartoffelstampes	24,00
Kalbsfilet mit glacierten Schwarzwurzeln, Zuckerschoten, handgeschabten Spätzle und Morchelrahmsauce	34,00
Hirschkalbsrücken mit Moosbeeren, Süßkartoffel, gebratenem Mini-Kohl und Wacholder-Rahmsauce	35,00

STEAK AUS MASUREN

zu diesen Steakgerichten servieren wir Spitzkohl, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus

Rumpsteak „Selektion Leopold“ mind. 200g	25,00
Rib-Eye „Selektion Leopold“, saftig marmoriert mind. 300g	28,50
Rinderfilet „Selektion Leopold“ mind. 200g	30,00

STEAK AUS DEN USA

zu diesen Steakgerichten servieren wir winterliches Pfannengemüse, Spätburgunderjus
und unsere „Pälzer Fridde“

US Rinderfilet Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind.200g	42,00
US Rib-Eye Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind. 380 g	42,00

DESSERT

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	5,00
▪ mit unserem Weißburgundersekt aufgegossen	7,50
Crema Catalana	5,50
▪ mit Cassis-Sorbet	7,50
Exotisches Früchteragout mit Nussbutter-Eis	10,50
Grießflammerie mit Nougat und Blutorangensorbet	9,50
Lauwarmer Schokokuchen (weicher Kern) mit glacierten Birnenspalten und hausgemachtem Vanilleeis	12,50
Unsere Käseauswahl vom Affineur Tourette aus Straßburg fünf verschiedene Sorten, dazu reichen wir Feigensenf und Baguette	11,50

KAFFEE, ESPRESSO Kaffee: Privatrösterei Mohrbacher, Ludwigshafen Espresso:Rösterei Vicci Caffè, Bad Bramstedt

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

TEE [im Kännchen] Sonnentor Österreich

- | | | |
|------------------------------|----------------|-------------|
| ▪ 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
---------------------------------	------