

---

# HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LEOPOLD

---

## UNSERE EMPFEHLUNGEN NACH DEN FEIERTAGEN

### **Rib Eye**

**vom amerikanischen Black Angus Rind mit:**

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

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

Wir beraten Sie gerne.

## WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

**Von Winning**  
**2015 Chardonnay II, trocken**

<b>0,75l</b>	<b>32,00 €</b>
<b>0,1l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>0,25l</b>	<b>10,80 €</b>

## VORSPEISEN & SUPPEN

---

Winterlicher Marktsalat mit Gurke, Tomaten und gerösteten Kernen	7,50
Pfälzer Feldsalat	
▪ mit Speck und Croutons	10,50
▪ mit gebratener, hausgemachter Blutwurst	11,50
Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernkruste, roh marinierter Rote Bete und Grapefruit	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 mit Schwarzwurzeln und gehobeltem Wintertrüffel	15,50
Hausgebeizter Gewürzlachs mit Avocado-Papaya-Salat und Koriandercreme	15,50
Mediterraner Pulposalat mit leichter Aioli und Radicchio	16,80
Maronencremesüppchen mit Portweinreduktion	8,50
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	7,90

## HAUPTSPEISEN [VEGETARISCH & FISCH]

---

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Birne, Radicchio, Gorgonzola und Maronen	20,00
Käsespätzle handgeschabt, mit Gruyère, gebräunten Schalotten und Endivien-Feldsalat	19,50
Inland Kabeljau mit Belugalinsen, gebratenem Blumenkohl und Kräutergnocchi	26,50
Schottisches Bio-Lachsfilet mit Beurre blanc, Schwarzwurzelgemüse und Venere-Risotto	26,50

## HAUPTSPEISEN [FLEISCH]

---

<b>Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelstampes Bratwurst und Leberknödel, beides von uns selbst gemacht, Saumagen vom Metzger Hambel</b>	<b>17,50</b>
<b>Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfsauce mit knusprigen Bratkartoffeln</b>	<b>18,50</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade mit Rosenkohl und Kartoffelstampes</b>	<b>24,00</b>
<b>Kalbsfilet mit Lauchgemüse, handgeschabten Spätzle und Morchelrahmsauce</b>	<b>34,00</b>
<b>Hirschkalbsrücken mit Rosenkohl, Schupfnudeln und Wacholder-Rahmsauce</b>	<b>34,00</b>

## STEAK AUS MASUREN

zu diesen Steakgerichten servieren wir Wirsing, Kartoffelgratin und Spätburgunderjus

---

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

## STEAK AUS DEN USA

zu diesen Steakgerichten servieren wir Staudensellerie, Fenchel, rote Zwiebeln, Spätburgunderjus  
und unsere „Pälzer Fridde“

---

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

## DESSERT

---

Selbstgemachtes Sorbet, zwei Kugeln nach Tagesangebot	5,00
▪ mit unserem Weißburgundersekt aufgegossen	7,50
Crema Catalana	5,50
▪ mit Cassis-Sorbet	7,50
Bratapfel Tiramisu im Glas mit grünem Apfel-Sorbet	9,50
Geschmorte Ananas mit Rum-Rosineneis und Kokos-Schaum	10,90
Lauwarmer Schokokuchen (weicher Kern) mit Apfel-Quittenragout und Blutorangen-Sorbet	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 Schöfeld: Die Tee-Gärtner > 100% regionaler Anbau in Ruppertsberg

Zitronenverbene Tee im Kännchen	5,20
---------------------------------	------