
HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LEOPOLD

UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

Pfälzer Feldsalat mit Speck und Croutons

9,50 €

**Gänsekeule
mit Cassis-Rotkohl, Maronen, Portweinbirne
und hausgemachten Kartoffelknödeln**

25,50 €

**Halbe Ente geschmort
mit Wirsing, Schupfnudeln und Pimentsauce**

29,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weingut Herbert Meßmer

2011 Cuvée Julius Weber

Cabernet Sauvignon-Spätburgunder St. Laurent, trocken

0,75l 29,00 €

0,1l 4,00 €

0,25l 9,80 €

2011 Merlot trocken

0,75l 35,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Marktsalat mit Gurke, Tomaten und gerösteten Kernen	6,80
Pfälzer Feldsalat	
▪ mit gratiniertem Ziegenfrischkäse auf Schwarzbrottaler und Moosbeer-Chutney	11,50
▪ mit geräucherter Entenbrust und Moosbeer-Chutney	12,80
Cremige Burrata auf marinierter Roter Bete mit gehobeltem Trüffel	15,00
Hausgemachte gebratene Blutwurst auf süß-saurem Kürbis-Linsensalat	9,50
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
Hausgemachte Kalbsmaultasche mit Spitzkohl und gebratenen Pilzen	12,50
Mediterraner Pulposalat mit leichter Aioli und Radicchio	16,80
Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kernen	7,90
Rinderkraftbrühe mit unserem selbstgemachten Leberknödel	7,90

HAUPTSPEISEN [VEGETARISCH & FISCH]

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Portwein-Maronen, Radicchio und gebratenen Pilzen	20,00
Kürbis-Linsen-Curry mit gebratenem Brokkoli, gerösteten Erdnüssen und frischem Koriander	19,50
Rotbarschfilet auf der Haut gebraten, mit Süßkartoffelpüree, Salicornes und Granatapfel	26,00
Eismeersaibling mit Kürbis-Linsencurry, Beurre blanc und gebratenem Brokkoli	25,00

HAUPTSPEISEN [FLEISCH]

Pfälzer Trilogie mit Rieslingkraut und Kartoffelstampes Bratwurst und Leberknödel, beides von uns selbst gemacht, Saumagen vom Metzger Hambel	16,90
Milchkalbsnierchen in Pommery-Senfauce mit knusprigen Bratkartoffeln	18,50
Hausgemachte Rinderroulade mit Rahmkohlrabi und Kartoffelstampes	23,00
Kalbsfilet mit Zwiebel-Senfkruste, Spitzkohl, handgeschabten Spätzle und Morchelrahmsauce	34,50
Hirschkalbsrücken mit Cassis-Rotkohl, Gin-Rahmsauce und Speck-Ofenschlupfer	32,00

STEAK AUS MASUREN

zu diesen Steakgerichten servieren wir Wurzelgemüse, 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 diesem Steakgericht servieren wir gebratenen Fenchel, Kürbis, rote Zwiebeln und Spätburgunderjus
dazu reichen wir unsere „Pälzer Fridde“

US Rinderfilet Black Angus, Creekstone Farm, Kansas, USA, mind.200g	41,50
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
Grießknödel mit Zwetschgenkompott, Mascarponecreme und Vanilleeis	9,50
Geeister Käsekuchen mit Apfel-Rosinen-Ragout und Orangencreme	9,50
Lauwarmer Schokokuchen (weicher Kern) mit pochierter Gewürzbirne und Winzersektorsorbet	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 4,60

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