

Kalte & Warme Vorspeisen

Frischer mariniertes grüner Spargelsalat

mit Basilikum - Pinienkern Pesto, Parmigiano, und Serrano Schinken

Bruschetta

Geröstetes Baguette mit Tomaten - Basilikumragout und Salatbukett

Herzhafter Buchweizen-Bärlauchcrêpe

mit Feldsalat, Räucherlachs und Meerrettichcreme

Spargelcremesuppe

mit gebratenen Schinken und Buttercroutons

Rinderkraftbrühe

mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Buchweizenflädle



LEO'S
CAFE - RESTAURANT
SINCE 2025

Hauptgerichte

Gebratener Lammrücken

mit Portwein - Schalottensoße, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Ossobuco vom Kalb

mit Weißwein-Tomatensud, Brokkoli-Gemüse und gebratener Möhren-Polenta

Herzhafter Hirschbraten

aus der Keule mit Portwein-Schalottensoße, glasiertes Möhrengemüse und gebratene Spätzle

Gebackener Ofenlachs mit Dill-Zitronenkruste

Kräuterbutter, Brokkoligemüse und Butterdrillinge

Gebratene Hähnchenbrust

mit fruchtiger Curryrahmsoße, glasiertes Möhrengemüse und Röstkartoffeln

Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak 250g

mit Kräuterbutter, Speckbohnen Gemüse und Röstkartoffeln

Filet vom Duroc-Schwein

im Speckmantel mit Champignon Rahmsoße, Löwenlocken und Beilagensalat

Gebratenes Schweineschnitzel

mit Champignonrahmsoße, Knusprige Löwenlocken und Beilagensalat

Gebratene Möhren-Polenta

auf gebratenen Süßkartoffel - Gemüseragout und Creme Vegan

LEO'S
CAFE - RESTAURANT
SINCE 2025

Kinderkarte

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

Chicken Nuggets(6 stück)

mit Pommes frites

Kleines Schweineschnitzel

mit Pommes frites

Überbackene Käsespätzle-Pfanne

wahlweise mit Speck



LEO'S
CAFÉ - RESTAURANT
SINCE 2025

Dessert

Eierlikör Panna Cotta

Vanillecreme mit Eierlikör Topping

Creme Brulee

mit Karamellisiertem Rohrzucker

Mascarponecreme

mit Passionsfrucht und Baiser Topping

Schokoladenmousse

mit Waldbeerensoße



LEO'S
CAFÉ - RESTAURANT
SINCE 2025