

„praesumptio“

Vorgenuß

<i>Verschiedene Blattsalate</i>	<i>8,00 €</i>
<i>serviert mit Hausdressing, gehobeltem Parmesan und gerösteten Linienkernen</i>	
<i>gern erweiterbar mit:</i>	
<i>gebratenen Garnelen</i>	<i>16,00 €</i>
<i>gebratenem Lander</i>	<i>15,00 €</i>
<i>gebratener Hühnerbrust</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Duett von der Wachtel</i>	<i>13,50 €</i>
<i>mit Salat von Roter Beete, grünem Spargel und confierten Kirschtomaten</i>	
<i>Gratinierte Ziegenkäse Rolle</i>	<i>13,50 €</i>
<i>mit Trüffelhonig und Kräutersalat</i>	
<i>Tomatenmousse</i>	<i>11,00 €</i>
<i>mit rotem Zwiebelconfit und gebackenem Mozzarella</i>	
<i>Jakobsmuscheln vom Grill</i>	<i>15,00 €</i>
<i>mit Salat von grünem Spargel, Tomatenvinaigrette und kandierten Zitrusfrüchten</i>	
<i>Carpaccio von Lachs und Seeteufel</i>	<i>15,00 €</i>
<i>mit Ruculapesto, Parmesan und Limonenvinaigrette</i>	

„Liquidum“

Flüssiger Genuss

Pansommè vom Rind 7,50 €
mit Trüffelangelotti

Apfel- Meerrettich-Suppe 7,00 €
mit Rauchlachsravioli

Leoni's Bouillabaisse 9,50 €
mit Ziegenfrischkäse und Edelfischen

„pernix“

Schnell

Penne Arrabiata 14,00 €
frische Tomaten, Chili und Knoblauch

Spaghetti Garnelen 17,50 €
Black Tiger Garnelen, Tomatenpesto

Tagliatelle 17,00 €
mit Ragout von Kalbsbries und grünem Spargel

Bayerische Schmakerl

Abgebräunter Leberkäse 9,50 €
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Hirschgulasch 16,50 €
mit Saukraut und Semmelknödel

Schweinebraten 15,50 €
mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel

„voluptas“

Genuss

Gebratenes Rinderrückensteak 22,50 €
mit marinierten Bohnen und Süßkartoffelpüree

Kalbstafelspitz 20,50 €
mit Meerrettich, Rahmspinat, Gemüsestreifen und Bouillonkartoffeln

Perlhuhnbrust 19,50 €
*unter Portwein-Schalottenkruste mit Pastinakenpüree, Fingerkarotten
und Kartoffel-Biskuit-Roulade*

Länderfilet gebraten 19,50 €
mit Schwarzwurzel-Zucchini-Gemüse und Wildreisbällchen

Lachsfilet 21,00 €
mit Paprikacremolata und Püree von Kartoffel und Rote Beete

Leoni 's Wiener Schnitzel

*Kalbsrücken in der Rankopfanade,
mit Preiselbeeren, Sardelle, Kaper, Zitrone
dazu Schlosskartoffeln und Gurkensalat*

19,50 €

kleine Portion 16,00 €

„dulcedo“
Süssigkeit



<i>Nougatmousse im Baumkuchenmantel</i> <i>mit Mandarinenragout und Portweingelee</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Mohnschupfnudeln</i> <i>mit Zwetschgenkompott und Vanilleschaum</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gratinierter Toppencrêpes</i> <i>mit Cookie-Eiscreme</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Preme Brûlée von der Tonkabohne</i> <i>mit Schokoladensorbet</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Apfelstrudel</i> <i>mit Vanilleeis</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Leoni 's Dessertvariation</i> <i>lassen Sie sich überraschen</i>	<i>8,50 €</i>

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen:

2009 er Sauvignon Blanc Beerenauslese

Weingut Anselmann - Goldener Preis DLG 2010

Opulente Fruchtaromen wie Cassis, Citrus- und Passionsfrucht, feinwürzig und gehaltvoll

0,05 l 5,50 €