

Frühstück

Täglich bis 12.00 Uhr

01	Parisien Express Croissant, Butter, Marmelade	6,20 €
03	Le Délice Croissant, Minuten-Ei, gekochter Vorderschinken ¹ , Salami, Emmentaler, Camembert, Butter, Marmelade	11,20 €
05	Le Sportif Fruchtjoghurt, Müsli mit Milch, Toast mit Rührei natur	10,20 €
07	Le Sucré Croissant, Nutella, Honig, Marmelade, Butter und Müsli mit Milch	9,10 €
08	Jour de Fête Glas Sekt, Toast mit geräuchertem Lachs ¹ , Rührei natur, gekochter Vorderschinken ¹ , Salami, Emmentaler, Camembert, Butter, Marmelade und Croissant	13,10 €
09	Le Paysan Bratkartoffeln mit Spiegeleier und Speckstreifen	9,20 €
10	Pain perdu Geröstetes Eiertostbrot mit Ahornsirup und Speckstreifen	9,10 €
11	Le Pêcheur Rührei und Räucherlachs auf Toast mit Gurken belegt dazu Scampi vom Grill	12,20 €

Beilagen zum Frühstück

162 Rührei mit Speck	5,10 €	164 Croissant	1,90 €
163 Rührei mit Schinken	5,10 €	160 Gekochtes Ei	1,80 €
165 Rührei mit Tomaten	5,10 €	161 Brioche	2,10 €

Zu den Frühstückten wird ein Brotkorb, ein Glas Saft
und zur Wahl Kaffee, Tee oder Schokolade serviert.

Zuschlag für: Cappuccino, Milchkaffee
und Latte Macchiato 0,80 €

Der Austausch von einzelnen Artikeln ist
gegen Aufpreis möglich.

**Unsere Eier beziehen wir
vom Rohnhauserhof
aus Dettingen.**

Vorspeise

20	Salade verte Grüner Salat	5,80 €
21	Salade composée Gemischter Salat	6,30 €
25	Tomates avec mozzarella et basilic Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	11,60 €
26	Carpaccio de filet de boeuf Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano	11,80 €

Suppen

39	Portage du jour Tagessuppe	5,20 €
40	Soupe à l'oignon avec croutons au fromage Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	5,80 €
41	Soupe de tomates avec croutons et basilic Tomatensuppe mit Croûtons an Basilikum	5,80 €

Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 27 | Salade d'avocat
mit Scampi an Orangenspalten und Chili | 11,40 € |
| 28 | Salade chez Léon
mit Räucherlachs, Schrimps und geräucherter Entenbrust | 12,80 € |
| 22 | Salade composée, garnie d' émincé de filet de dinde et champignons
Gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons | 12,30 € |
| 23 | Salade composée, garnie avec des filet de poisson et crevettes
Salat mit Fischfilet und Scampis | 13,50 € |
| 24 | Salade verte avec tomates, fromage de chèvre et coppa de piment doux
Blattsalat mit Tomaten, Schafskäse, Coppa und milden Peperoni | 11,20 € |
| 29 | Salade de pouples marinées
Blattsalat mit mariniertem Oktopus | 11,80 € |

Vegetarisch

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Légumes méditerranéens poelés à l'huile d'olive avec pommes de terres au romarin et crème épaisse aux fines herbes
Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten an Rosmarinkartoffeln und Kräuterschmand | 13,80 € |
| 86 | Risotto au mascarpone avec tomates cerise et basilic
Risotto Mascarpone mit Cherry Tomaten und Basilikum | 13,20 € |

Ofenfrisch

30	Flammkuchen avec gorgonzola et poires Flammkuchen mit Gorgonzola und Birne	10,20 €
31	Flammkuchen avec lardons, oignons et pommes de terre Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln	10,20 €
32	Quiche Lorraine garnie avec bouquet de salade Quiche Lorraine an Salatbouquet	10,10 €
33	Quiche aux legumes, garnie avec bouquet de salade Quiche Gemüse an Salatbouquet	10,20 €

Tapas

50	Crevettes à l'ail avec piments rouges poelés à huile d'olive Scampis in Knoblauch mit Peperoncini und Olivenöl	6,50 €
57	Petite entrée Espagnole d'olives vertes avec noyaux Grüne Spanische Oliven mit Stein	3,90 €
51	Saucisse épicée grillée Pikante Salsiccia vom Grill	5,50 €
52	Fromage de chèvre tiède Lauwarmer Ziegenkäse	5,60 €
53	Poulpe grillé à l'huile d'olive et à l'ail Oktopus vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch	6,80 €
55	Bruschetta Bruschetta	5,80 €
54	Légumes marinés Mariniertes Gemüse	5,90 €
56	Rumpsteak petit avec roquette Kleines Rumpsteak auf Rucola	12,10 €

Pizza

130	Pizza Margherita	8,90 €
131	Pizza Funghi mit Champignons	9,40 €
132	Pizza Contadina mit Schinken, Salami und Champignons	10,90 €
133	Pizza Diavolo mit scharfer Salami, Knoblauch und Peperoni	10,90 €
134	Pizza Capricciosa mit Salami, Zwiebeln, Artischocken und Peperoni	11,50 €
135	Pizza Quattro Stagione mit Schinken, Champignons, Artischocken und Peperoni	11,50 €
137	Pizza Hawaii mit Ananas und Schinken	11,50 €
138	Pizza Vegetaria mit verschiedenen Gemüsesorten	10,80 €
139	Pizza Rucola mit frischem Rucola und Grana Padano	10,80 €
140	Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	12,50 €
141	Pizza Salmone mit Lachsstreifen und Gorgonzola	12,50 €
143	Pizza Salami	10,50 €
144	Pizza Prosciutto mit Schinken	10,50 €
146	Pizza Mascarpone mit Parmaschinken, Mascarpone und Rucola	12,80 €
149	Pizza Bovino mit Rinderstreifen, Schafskäse und Champignons	13,50 €

**Alle Pizzen werden im Steinofen gebacken und
mit Tomatensoße und Mozzarella serviert**

Hausgemachtes

70	Gnocchi mit Walnüssen und Äpfeln in Gorgonzolasauce	12,50 €
71	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch	11,30 €
72	Gemüselasagne	11,20 €
73	Gnocchi mit Rinderhackfleischsauce	11,30 €
81	Risotto avec champignons et émincé de filet de dinde Risotto mit Putenstreifen, Champignons und Rosmarin	13,20 €

Pasta

60	Spaghetti mit Scampis, Knoblauch, Peperoncini Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln an Tomatensauce	13,80 €
61	Spaghetti Scoglio mit Fischfilet nach Tagesangebot und Meeresfrüchten	14,10 €
62	Spaghetti Carbonara mit Speck, Zwiebeln, Ei und Sahnesauce	11,20 €
63	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleischsauce	11,20 €
64	Spaghetti Aglio Olio Peperoncini	10,50 €
65	Rigatoni mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	11,20 €
66	Rigatoni all Arrabiata mit Knoblauch, Peperoncini, Lauchzwiebeln und Tomatensauce	10,50 €
67	Pappardelle mit Lachs, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln an Mascarpone-Sahnesauce	12,30 €
68	Pappardelle mit Salciccia und Scampi in Paprikasahnesauce	13,20 €
69	Rigatoni mit Putenbruststreifen, Gemüse und Schafskäse	12,80 €

Fischgerichte

90

Filet de flétan du nord " sans arrêtes", cuit sur sa peau à l'huile d'olive et marinade de citron, sur légumes grillés

Loin vom Rotbarsch „grätenfrei“ auf der Haut gebraten an Olivenöl-Zitronenvinaigrette mit Grillgemüse

26,80 €

92

Filet d'omble chevalier " sans arrêtes", cuit au beurre, avec du riz aux légumes

Eismeer Saibling in Butter gebraten mit Gemüse Risotto

23,80 €

Etwas ganz Besonderes: Unsere Loins aus Island.

Der Qualitätsstandard der isländischen Fischerei ist schon außerordentlich hoch, doch unser QSFP-Premiumfisch repräsentiert eine Klasse für sich. Wir bieten nur ausgewählte Loins und Filets aus nachhaltiger Fischerei an. Loin, das edelste und leckerste Stück des Filets und praktisch grätenfrei, gilt natürlich auch unter anspruchsvollen Genießern und Köchen als echte Delikatesse.

91

Loup de mer grillé, garnie avec des légumes méditerranéens

Loup de Mère vom Grill mit mediterranem Gemüse

23,50 €

93

Pieuvre grillée

Oktopus vom Grill mit Pappardelle an Knoblauchdip

20,80€

94

Kross Gegrillter Fischteller „Chez Leon“

mit Fisch für eine oder mehrere Personen auf Anfrage zum Tagespreis

QSFP ist die Bezeichnung für unsere Produkte der absoluten Premiumklasse.

Diese Bezeichnung garantiert: höchste Qualität aus Tagesfängen, frischeste Ware, schonendste Verarbeitung, strenge Qualitätskontrollen, Berücksichtigung der ökologischen Nachhaltigkeit, lückenlose dokumentierte Erzeuger- und Transportdaten.

Fleischgerichte

- 82 **Suprêmes de poulet Marensin sur légumes grillés**
Marensin Hähnchenbrust auf Grillgemüse 18,50 €

QSPF Geflügelqualität, die man kennenlernen muss.

Ganz im Süden Frankreichs am Atlantik werden Hühner unter Bedingungen aufgezogen, die sogar für Freilandhähnchen ein Fünf-Sterne-all-Inclusive-Traumurlaub wären. Es ist diese besondere Aufzuchtmethode, in der 50 Jahre Erfahrung stecken, aber auch 50 Jahre Respekt vor dem Tier und der Sorge um sein Wohlbefinden.

- 83 **Rumpsteak „Maitre de hotel“**
Argentinische Angus Campo Beef Rumpsteak ca. 280gr
mit Kräuterbutter und Pommes Frites 24,80 €
- 84 **Rumpsteak avec crôte de poivre
et pommes de terre au romarin**
Argentinisches Angus Campo Beef Rumpsteak ca. 280gr
mit Pfefferkruste und Rosmarinkartoffeln 25,30 €
- 88 **Steak Bodensee « Dry Aged Beef »**
Bodensee Rumpsteak am Knochen serviert ca. 500gr mit Rosmarinkartoffeln
(6-8 Wochen im Chez Leon abgehangen) 34,50 €

Campo Beef Original Argentinisches Angus Beef

Endlose Weidegründe, saftiges Gras, ein Leben unter freiem Himmel. In Argentinien darf ein Rind noch ein Rind sein. Argentinisches Rindfleisch gehört zum Besten, was eine Küche servieren kann und Campo Beef hält in dieser Liga den Spitzenplatz.

- 85 **Grillades de porc avec des champignons à la crème et pommes frites**
Schweinerückensteak vom Duroc an Pilzrahmsauce mit Pommes Frites

19,50 €

Thüringer Duroc – Das besondere Fleisch.

Die Duroc Schweine wurden bereits im 18. Jahrhundert gezüchtet und als eigenständige Rasse anerkannt. Vom Anbau der Futtermittel über die Aufzucht und Schlachtung bis zum fertigen Produkt kommt beim Thüringer Duroc alles aus einer Hand. Unter Fleischkennern ist das Duroc Schwein für seine ausgezeichnete Fleischqualität bekannt.

- 87 **Côtelette de veau grillé garnie avec pommes de terre sautées**
Kalbskotelette vom Grill mit Röstkartoffeln 26,80 €
(Gourmet Simmentaler Kalbfleisch)
- 89 **Grillteller „Chez Leon“**
mit Rind, Kalb und Pute oder Schwein vom Grill für eine oder mehrere Personen zum Tagespreis auf Anfrage

Desserts und Kuchen

- 100 **Crème brûlée** 4,90 €
- 101 **Hausgemachtes Tiramisu** 5,80 €
- 102 **Panna Cotta auf einem Fruchtspiegel** 5,50 €
- 103 **Assiette de fromages**
Käseteller 7,80 €

Torten und Kuchen finden Sie in unserer Vitrine.

Aperitif

200	Martini weiß, rot, dry, d'oro, rosato	4 cl	4,80 €
201	Sherry medium, dry	4 cl	4,80 €
203	Aperol Spritz ²	0,2 l	6,50 €
204	Prosecco Spumante	0,1 l	4,90 €
205	Kir Royal	0,1 l	6,50 €
207	San Bitter	0,1 l	3,70 €
208	Hugo	0,2 l	6,50 €

Erfrischungsgetränke

		0,2 l	0,4 l
210 11	Tafelwasser	2,50 €	3,60 €
209 091	Stilles Tafelwasser	2,50 €	3,60 €
212	San Pellegrino 0,5 l		4,80 €
213	San Pellegrino 1,0 l		6,80 €
214	Vio still 0,25 l	3,20 €	
215	Evian 0,5 l		5,10 €
216 17	Eistee	2,90 €	4,10 €
218 19	Saftschorle	2,90 €	4,10 €
	Apfel, Orange, Mango, Erdbeer, Multivitamin, Sauerkirsch, Banane, Ananas, Traube, Schwarze Johannisbeere, Maracuja		
220	Vaihinger Säfte und Nektare	2,90 €	4,50 €
224 25	Coca Cola ^{2,3} Fl. 0,2 l	2,90 €	
236	Coca Cola light ^{2,3,6} 0,33 l	3,50 €	
242	Coca Cola Zero 0,33 l	3,50 €	
243	Coca Cola life 0,2 l	2,90 €	
226 27	Fanta ^{1,2,7} Fl. 0,2 l	2,90 €	
228 29	Sprite ¹	2,90 €	4,50 €
231	Spezi ^{1,2,3,7}		5,20 €
222 23	Bitter Lemon ⁴	2,90 €	4,50 €
232	Tonic / Ginger Ale	3,20 €	
233	Orangina gelb rot	3,20 €	
234	Red Bull ^{2,3}	4,80 €	
237	Bionade Holunder	0,33 l	4,50 €
238	Orangensaft, frisch gepresst	0,20 l	5,50 €

Biere vom Fass

250	Veltins Pils	0,3 l	3,20 €
251	Veltins Pils	0,4 l	3,90 €
252	Maisel's Hefeweizen hell	0,3 l	3,20 €
253	Maisel's Hefeweizen hell	0,5 l	4,20 €
254	Radler	0,3 l	3,10 €
255	Radler	0,5 l	4,20 €
257	Gögginger Export	0,3 l	3,10 €
256	Gögginger Export	0,5 l	4,20 €

Flaschenbiere

270	Bitburger alkoholfreies Pils	0,33 l	3,50 €
271	Maisel's Kristallweizen	0,50 l	4,10 €
272	Maisel's Hefeweizen Dunkel	0,50 l	4,10 €
273	Maisel's Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,10 €
275	Corona	0,33 l	4,80 €
260	Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	4,20 €
261	Becks	0,33 l	3,50 €

Alkopops

280	Cidre (2,0 % vol. Alkohol)	0,20 l	4,80 €
-----	-----------------------------------	--------	--------

Tees

340	Keo Pfefferminztee anregend, erfrischend und bekömmlich, warm oder kalt, mit Zitrone	3,40 €
341	Keo Früchtetee schmackhafte und fruchtige Komposition	3,40 €
342	Keo Kamillentee mild und wohltuend	3,40 €
343	Keo Grüner Tee erlesener, unfermentierter Tee aus China	3,40 €
344	Keo Chai Tee Assam Tee, fein würzig und aromatisch durch indische Kräuter und Gewürze, mit Milch und Honig	3,60 €
345	Keo Rooibos Caramell südafrikanischer Tee, leicht würzig mit feinem Sahne-Karamell-Aroma	3,40 €
346	Keo Terra Vital feinster Kräutertee mit frischen Grapefruitaromen und Vitaminen	3,40 €
348	Keo Friesentee erlesene Mischung von Tees aus Indien und Ceylon mit kräftig, würzigem Aroma	3,40 €

Kaffee und Co.

300	Espresso³	2,40 €
314	Espresso³ entkoffeiniert	2,60 €
301	Espresso doppio³	4,20 €
302	Tasse Kaffee³	2,50 €
303	Tasse Kaffee³ entkoffeiniert	2,80 €
304	Großer Milchkaffee³	3,80 €
305	Cappuccino³	3,50 €
306	Latte Macchiato³	3,80 €
307	Latte Baileys³	4,90 €
308	Latte Macchiato Vanille Haselnuss Kokos Caramel³	4,10 €
309	Schwarztee mit Rum	4,80 €
310	Irish Coffee mit Tullamore Dew und Sahne³	6,20 €
313	Heiße Zitrone	2,80 €

Schokoladen

320	Chocolate Léon Heiße Schokolade mit Espresso, Rum, Karamelllikör und Sahne	5,80 €
326	Heiße Schokolade	3,60 €
321	Dunkle Schokolade	3,70 €
322	Weißer Schokolade	3,70 €
323	Dunkle Schokolade Orientalisch mit Chili und Koriander	3,90 €
324	White Mocca Weiße Schokolade mit Espresso	4,60 €
327	Ovomaltine	3,70 €
328	Sahne	0,80 €

Zeichenerklärung: 1 Konservierungsstoff, Phosphat, Geschmacksverstärker

2 mit Farbstoff 3 koffeinhaltig 4 chininhaltig 5 mit Süßungsmittel

6 Phenylalaninquelle 7 Antioxidationsmittel