

Wochenkarte | Leo's Lunch | 22.06. bis 27.06.2026

Montag

Gericht 1

Rheinischer Heringsstipp
mit Äpfeln, Zwiebeln, Sahnesauce
und Pellkartoffeln

Gericht 2

Gebackener Leberkäse
mit Spiegelei
und Bratkartoffeln

Gericht 3

Bunter Gemüseteller
mit Sauce Béarnaise
und Salzkartoffeln

Dienstag

Gericht 1

Lammkeule
mit Knoblauch-Honig-Sauce, Zucchini
und Gnocchi

Gericht 2

Putenbrust
mit pikanter Tomatensauce, Kaisergemüse
und Spiralnudeln

Gericht 3

Maultaschen
mit Gemüsefüllung
und Würzsud

Mittwoch

Gericht 1

Gebratenes Zanderfilet
mit Rieslingsauce
und Endivien-Kartoffelstampf

Gericht 2

Kasselernackeln
mit Madeirajus, Sauerkraut
und Kartoffelpüree

Gericht 3

Vegetarische Käsespätzle
mit Käsesauce
und frittierten Zwiebeln

Donnerstag

Gericht 1

Rinderschmorbraten
mit Wacholderrahmsauce, Brokkoliröschen
und Salzkartoffeln

Gericht 2

Hähnchen-Knusperfilet
mit Kokos-Ingwer-Sauce, Asiagemüse
und Eiernudeln

Gericht 3

Semmelknödel
mit Pfifferlingsragout
und Kräutersauce

Freitag

Gericht 1

Gebratene rote Meerbarbenfilets
mit Weißwein-Sauce, Paprikastreifen
und Risotto

Gericht 2

Schweinegeschnetztes
mit Calvados-Sauce, Blumenkohlröschen
und Knöpfe

Gericht 3

Nudeltaschen
mit Spargelcreme-Füllung
und Weißweinsauce

Samstag

Gericht 1

Geflügel-Cordon bleu
mit Sherryrahm-Sauce, Romaneskoröschen
und Makkaroni

Gericht 2

Eintopf
mit Erbsen, Gemüse
und Mettwurst

Gericht 3

Lasagne
mit mediterranem Gemüse
und Tomatensauce

Suppe & Dessert laut Tageskarte

Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergenen, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

Leo's Lunch | 2-Gang Menü | 24,00 € p.P.

Vorspeise/Hauptgang oder Hauptgang/Dessert

Inkl. einer Kaffeespezialität pro Person

Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.