

# Frühstück

## Täglich bis 12.00 Uhr

01	<b>Parisien Express</b> Buttercroissant, Butter, Marmelade	7,60 €
03	<b>Le Délice</b> Buttercroissant, Minuten-Ei, gekochter Vorderschinken <sup>1</sup> , Salami, Emmentaler, Camembert, Butter, Marmelade	13,80 €
05	<b>Le Sportif</b> Bircher Müsli mit Früchten, Toast mit Rührei natur	12,80 €
07	<b>Le Sucré</b> Buttercroissant, Nutella, Honig, Marmelade, Butter und Bircher Müsli mit Früchten	13,80 €
08	<b>Jour de Fête</b> Glas Sekt, Toast mit geräuchertem Lachs <sup>1</sup> , Rührei natur, gekochter Vorderschinken <sup>1</sup> , Salami, Emmentaler, Camembert, Butter, Marmelade und Croissant	16,50 €
09	<b>Le Paysan</b> Bratkartoffeln mit Spiegeleiern und Speckstreifen	12,80 €
10	<b>Pain perdu „French Toast“</b> Geröstetes Eiertoastbrot mit Ahornsirup und Speckstreifen	11,80 €
11	<b>Le Pêcheur</b> Rührei und Räucherlachs auf Toast mit Gurken belegt dazu Garnelen vom Grill	16,50 €

## Beilagen zum Frühstück

162 Rührei mit Speck	5,80 €	164 Buttercroissant	2,50 €
163 Rührei mit Schinken	5,80 €	160 Gekochtes Ei	2,00 €
165 Rührei mit Gemüse	5,80 €		
168 Rührei mit Avocado	5,80 €		
169 Pancakes (4 Stück) mit Ahornsirup	5,20 €		
159 Croissant gefüllt mit Aprikose	2,80 €		
158 Portion Bircher Müsli	5,80 €		

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

Zuschlag für Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Tee 1,50 €

Der Austausch von einzelnen Artikeln ist gegen Aufpreis möglich.

## Vorspeise

20	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	8,50 €
21	<b>Salade composée</b> Gemischter Salat	9,50 €
25	<b>Tomates avec mozzarella et basilic</b> Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	15,70 €
26	<b>Carpaccio de filet de boeuf</b> Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano	17,70 €
34	<b>Carpaccio vom Oktopus</b> an Zitronen-Vinaigrette	17,50 €

## Suppen

39	<b>Chaudrée Chez Léon</b> Fischsuppe Chez Leon	15,70 €
40	<b>Soupe à l'oignon</b> Original-Französische Zwiebelsuppe	10,50 €
41	<b>Soupe de tomates avec croutons et basilic</b> Tomatensuppe mit Croûtons an Basilikum	10,50 €

## Salate

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 27 | <b>Salade Avocado</b><br>mit geräuchertem Lachs, Mango und Blattsalat                            | 16,80 € |
| 28 | <b>Salade Léon</b><br>Gemischter Salat mit Mango<br>und Fischvariationen aus See und Meer        | 18,80 € |
| 22 | <b>Salade Sportivo</b><br>Gemischter Salat mit Pute und Champignons                              | 17,80 € |
| 23 | <b>Salade Caesar</b><br>Blattsalat mit Hähnchenbrust und Crôutons<br>an Parmesan-Kapern-Dressing | 18,80 € |

## Vegetarisch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 80 | <b>Légumes méditerranéens poelés à l'huile d'olive<br/>avec pommes de terres au romarin et crème épaisse<br/>aux fines herbes</b><br>Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten<br>mit Rosmarinkartoffeln und Schmand | 19,20 € |
| 30 | <b>Flammkuchen gorgonzola et poires</b><br>Flammkuchen mit Gorgonzola und Birne   | 14,20 € |
| 33 | <b>Flammkuchen figue, fromage de chèvre et amis</b><br>Flammkuchen mit Feigen, Ziegenkäse, Walnüsse und Honig   | 14,80 € |
| 72 | <b>Lasagne aux légumes</b><br>Gemüselasagne   | 15,80 € |

# Ofenfrisch

- 31 **Flammkuchen lardons, oignons et pommes de terre**  
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln 14,20 €
- 32 **Quiche Lorraine garnie avec un bouquet de salade**  
Quiche Lorraine an einem Salatbouquet 14,80 €

# Tapas

- 51 **Gemischter Vorspeisenteller**  
lassen Sie sich überraschen  
für eine Person 17,50 €  
für zwei Personen 28,50 €
- 50 **Crevettes à l'ail avec piments fort poelés à huile d'olive**  
Garnelen in Knoblauch mit Peperoncini und Olivenöl 11,50 €
- 57 **Petite entrée Espagnole d'olives vertes avec noyaux**  
Grüne spanische Oliven mit Stein 6,20 €
- 52 **Fromage de chèvre tiède**  
Lauwarmer Ziegenkäse 10,50 €
- 53 **Poulpe grillé à l'huile d'olive et à l'ail**  
Oktopus vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch 11,50 €
- 55 **Bruschetta**  
Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum und Parmesan 9,80 €
- 56 **Petit Rumpsteak avec roquette**  
Kleines Rumpsteak auf Rucola 19,50 €
- 58 **Escargots romains à l'huile végétale**  
Weinbergschnecken mit Kräuteröl 10,40 €

# Pizza

130	<b>Pizza Margherita</b>	12,30 €
131	<b>Pizza Funghi</b> mit Champignons	13,40 €
132	<b>Pizza Contadina</b> mit Schinken, Salami und Champignons	14,90 €
133	<b>Pizza Diavolo</b> mit scharfer Salami, Knoblauch und Peperoni	14,90 €
134	<b>Pizza Capricciosa</b> mit Salami, Zwiebeln, Artischocken und Peperoni	15,90 €
135	<b>Pizza Quattro Stagione</b> mit Schinken, Champignons, Artischocken und Peperoni	15,90 €
137	<b>Pizza Hawaii</b> mit Ananas und Schinken	15,60 €
138	<b>Pizza Vegetaria</b> mit verschiedenen Gemüsesorten	16,30 €
139	<b>Pizza Rucola</b> mit frischem Rucola und Grana Padano	15,90 €
140	<b>Pizza Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	15,90 €
141	<b>Pizza Bianco</b> (ohne Tomatensauce) mit Räucherlachs und Gorgonzola	16,60 €
142	<b>Pizza Napoli</b> mit Sardellen, Kapern und Oliven	14,30 €
143	<b>Pizza Salami</b>	13,90 €
144	<b>Pizza Prosciutto</b> mit Schinken	13,90 €
146	<b>Pizza Mascarpone</b> mit Parmaschinken, Mascarpone und Rucola	16,90 €
149	<b>Pizza Bovino</b> mit Rinderstreifen, Fetakäse und Champignons	17,20 €

**Alle Pizzen werden im Steinofen mit Tomatensauce  
und Mozzarella gebacken.**

# Pasta & Risotto

60	<b>Spaghetti</b> mit Garnelen, Knoblauch, Peperoncini Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln an Tomatensauce	17,60 €
61	<b>Spaghetti Scoglio</b> mit verschiedenen Meeresfrüchten	18,90 €
62	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Guanciale, Ei und Parmesan	15,90 €
63	<b>Tagliatelle Kalbsragout</b> mit Steinpilzen	17,90 €
65	<b>Rigatoni</b> mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	16,90 €
67	<b>Tagliatelle</b> mit Lachs, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln in Rahmsauce	17,90 €
68	<b>Ravioli</b> gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Butter mit Salbei geschwenkt	17,90 €
69	<b>Rigatoni</b> mit Putenbruststreifen, Gemüse und Fetakäse	16,90 €
70	<b>Gnocchi</b> mit Walnüssen und Äpfeln in Gorgonzolasauce	16,90 €
66	<b>Risotto au safran aux crevettes</b> Safranrisotto mit Garnelen	18,30 €

# Fischgerichte

90

## Filet de Saumon

Lachsfilet an Beurre Blanc Sauce  
mit Vongole Veraci und Brokkoli-  
Blumenkohlragout

29,80 €

92

## Arctic Saibling

Eismeer Saiblingsfilet an Beurre Blanc Sauce  
mit Butterkartoffeln und Gemüse

31,80 €

91

## Dorade grillée

### aux pommes de terre

Dorade im Ganzen vom Grill  
mit Tyhmiankartoffeln

30,50 €

93

## Poulpe avec sauce au vin rouge et légumes méditerranéens

Oktopus an Rotweinsauce dazu mediterranes  
Gemüse

32,50 €

94

## Fischvariation „Chez Léon“

ca. 300gr. bis 400gr. mit dem Besten aus See und Meer  
dazu Gemüse und Kartoffeln

Preis auf Anfrage

**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 an Portweinsauce auf Grillgemüse  
dazu Kartoffeln 28,80 €

## 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 „Café de Paris“**  
Argentinische Angus Campo Beef Rumpsteak ca. 280gr.  
mit Café de Paris Sauce und Pommes Frites 33,50 €
- 84 **Rumpsteak gratini avec crôte de poivre  
et pommes de terre au romarin**  
Argentinisches Angus Campo Beef Rumpsteak ca. 300gr.  
mit Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln 34,80 €
- 88 **Steak Bodensee « Dry Aged Beef »**  
Bodensee Rumpsteak am Knochen serviert ca. 500gr. mit Rosmarinkartoffeln  
(6-8 Wochen im Chez Leon abgehangen) 46,10 €  
je weitere 100gr. zzgl. 8,50 €

## 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
- 28,30 €

**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 des pommes de terre sautées**  
Kalbskotelette vom Grill an Portweinsauce mit Röstkartoffeln 350gr.  
(Gourmet Simmentaler Kalbfleisch) 36,70 €
- 89 **Fleischteller „Chez Léon“**  
vom Rind, Kalb und Schwein oder Geflügel mit Beilagen
- Preis auf Anfrage
- 86 **Filet de boeuf d'environ 220gr.**  
Rinderfilet ca. 220gr. an Portweinsauce mit Kartoffeln und Gemüse 36,70 €

## *Kindermenü*

- 6000 **Rigatoni ohne Tomatensauce** 9,50 €
- 1300 **Kleine Pizza Margherita** 9,50 €
- 851 **Hähnchenbrust mit Pommes frites** 12,50 €

## *Desserts und Kuchen*

- 100 **Crème brûlée** 9,50 €
- 101 **Hausgemachtes Tiramisu** 10,50 €
- 102 **Schokosouffle**  
mit hausgemachtem Eis mit Vanillegeschmack 11,80 €

Torten und Kuchen finden Sie in unserer Vitrine.

Die Legende der Inhaltsstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

## Aperitif

200	<b>Martini</b> weiß, rot, dry	4 cl	6,50 €
201	<b>Sherry</b> medium, dry	4 cl	6,50 €
203	<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup>	0,2 l	8,90 €
204	<b>Prosecco Spumante Cremant</b>	0,1 l	6,20 €
205	<b>Kir Royal</b>	0,1 l	7,50 €
207	<b>San Bitter</b>	0,1 l	5,10 €
208	<b>Hugo</b>	0,2 l	8,90 €
2031	<b>Sarti Spritz</b> <sup>2</sup>	0,2 l	8,90 €

## Erfrischungsgetränke

		<b>0,5 l</b>	<b>1,0 l</b>
2100   2110	<b>Tafelwasser mit Kohlensäure</b>	4,80 €	7,50 €
2100   2110	<b>Tafelwasser still</b>	4,80 €	7,50 €
212	<b>Teinacher Mineralwasser</b> 0,5 l		5,80 €
213	<b>Teinacher Mineralwasser</b> 0,75 l		7,30 €
215	<b>Teinacher Stilles Wasser</b> 0,5 l		6,10 €
		<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
216   17	<b>Eistee</b>	3,90 €	5,70 €
218   19	<b>Saftschorle</b>	3,90 €	5,70 €
220	<b>Säfte und Nektare</b>	3,90 €	5,70 €
	Säfte: Apfel, Orange, Multivitamin, Ananas, Traube Nektare: Sauerkirsche, Banane, Erdbeer, Mango Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber		
224   25	<b>Pepsi Cola</b> <sup>2,3</sup>	3,90 €	5,70 €
242	<b>Pepsi Max Zero</b> 0,33 l	4,80 €	
226   27	<b>Schwip Schwap Orange</b> <sup>2,7</sup>	3,90 €	5,70 €
228   29	<b>Seven Up</b>	3,90 €	5,70 €
231	<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,2,3,7</sup> 0,33 l	4,20 €	
245	<b>Teinacher Limonade</b> 0,33 l	4,80 €	
	Johannisbeer-Holunder, Zitrone oder Orange-Mandarine		
222   23	<b>Bitter Lemon</b> <sup>4</sup>	3,90 €	5,70 €
232	<b>Tonic / Ginger Ale</b>	4,50 €	
234	<b>Red Bull</b> <sup>2,3</sup> Dose	6,90 €	
238	<b>Orangensaft</b> , frisch gepresst 0,20 l	7,50 €	

## *Biere vom Fass*

250	<b>Rothaus Pils</b>	0,3 l	3,90 €
251	<b>Rothaus Pils</b>	0,4 l	5,50 €
252	<b>Rothaus Hefeweizen</b>	0,3 l	3,90 €
253	<b>Rothaus Hefeweizen</b>	0,5 l	5,50 €
254	<b>Radler</b>	0,3 l	3,90 €
255	<b>Radler</b>	0,5 l	5,50 €
257	<b>Rothaus Export</b>	0,3 l	3,90 €
256	<b>Rothaus Export</b>	0,5 l	5,30 €

## *Flaschenbiere*

270	<b>Rothaus alkoholfreies Pils</b>	0,33 l	4,80 €
271	<b>Maisel's Kristallweizen</b>	0,50 l	5,50 €
272	<b>Maisel's Hefeweizen Dunkel</b>	0,50 l	5,50 €
273	<b>Rothaus Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,50 l	5,50 €
275	<b>Corona</b>	0,33 l	6,20 €
260	<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,5 l	5,80 €

# Tee

## Kanne frischer Bio Tee

6,80 €

- 340 **Nana Minze**  
Diese Minzart zeichnet sich durch ihre belebende Frische aus.  
5-10 Minuten ziehen lassen
- 341 **Früchteparadies**  
Eine Geschmacksexplosion nach reifen Erdbeeren  
und lieblicher Aprikose mit angenehm frischer Säure.  
5-10 Minuten ziehen lassen
- 342 **Kamillenblüte**  
Ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk.  
5-10 Minuten ziehen lassen
- 343 **Japan Sencha**  
Belebend-frisch und eindeutig. Japanischer Klassiker.  
1 Minute ziehen lassen
- 344 **Indian Chai**  
Kräftig, würzig und typisch indisch.  
5 Minuten ziehen lassen
- 345 **Rooibos Sahne Caramel**  
Sahnig-weiche Caramel-Noten umspielen die natürliche Süße des Rooibos.  
5 Minuten ziehen lassen
- 350 **Grüner Rooibos Limone-Ingwer**  
Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe.  
5 Minuten ziehen lassen
- 346 **Gourmet Kräutertee**  
Süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische.  
5-10 Minuten ziehen lassen
- 347 **Passionsfrucht**  
Saftige Passionsfrucht mit ihrem süß-sauren Geschmack.  
5 Minuten ziehen lassen
- 348 **Ostfriesen Broken**  
Klassische, vollmundige Ostfriesenmischung.  
5 Minuten ziehen lassen
- 349 **Earl Grey Nr. 69**  
Der Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte.  
2 Minuten ziehen lassen

# Kaffee und Co.

300	<b>Espresso<sup>3</sup></b>	3,10 €
314	<b>Espresso<sup>3</sup> entkoffeiniert</b>	3,50 €
301	<b>Espresso doppio<sup>3</sup></b>	5,20 €
302	<b>Tasse Kaffee<sup>3</sup></b>	3,20 €
303	<b>Tasse Kaffee<sup>3</sup> entkoffeiniert</b>	3,90 €
304	<b>Milchkaffee<sup>3</sup></b>	4,80 €
305	<b>Cappuccino<sup>3</sup></b>	4,60 €
306	<b>Latte Macchiato<sup>3</sup></b>	4,90 €
307	<b>Latte Baileys<sup>3</sup></b>	6,20 €
308	<b>Latte Macchiato Vanille Haselnuss Kokos Caramel<sup>3</sup></b>	5,50 €
309	<b>Schwarztee mit Rum</b>	7,70 €
310	<b>Irish Coffee mit Tullamore Dew Whiskey und Sahne<sup>3</sup></b>	8,50 €
313	<b>Heiße Zitrone</b>	4,20 €

# Schokoladen

320	<b>Chocolate Léon</b> Heiße Schokolade mit Espresso, Rum, Karamelllikör und Sahne	7,10 €
326	<b>Heiße Schokolade</b>	4,80 €
321	<b>Dunkle Schokolade</b>	5,20 €
322	<b>Weißer Schokolade</b>	5,20 €
323	<b>Dunkle Schokolade</b> Orientalisch mit Chili und Koriander	5,50 €
324	<b>White Mocca</b> Weiße Schokolade mit Espresso	5,80 €
328	<b>Sahne</b>	1,50 €

**Laktosefreie Variante 1,00 € Aufpreis**

<b>Zeichenerklärung:</b>	1 Konservierungsstoff, Phosphat, Geschmacksverstärker
2 mit Farbstoff	3 koffeinhaltig      4 chininhaltig      5 mit Süßungsmittel
6 Phenylalaninquelle	7 Antioxidationsmittel

Essen und genießen mit Verstand!

Gerade für Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten sind Inhaltsstoffe ein wichtiger Teil einer verträglichen Ernährung.

Damit Sie mit gutem Gewissen und entspannt speisen können, finden Sie hier eine Auflistung der wichtigsten Inhaltsstoffe unserer Produkte.

Gerne bringen wir Ihnen eine gesonderte Allergene-Speisekarte.

## Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff, Phosphat, Geschmacksverstärker
- 2) mit Farbstoff
- 3) koffeinhaltig
- 4) Chininhaltig
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) enthält eine Phenylalaninquelle
- 7) Antioxidationsmittel

Wir haben unsere Kennzeichnung nach bestem Wissen und Gewissen ausgeführt. Wenn Sie Allergiker sind und unsicher, fragen Sie bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal.