

Leib & Seele

ESSEN • TRINKEN & GENIESSEN

Vorspeisen/ kleiner Hunger

Carpaccio 11,90

Vom Rind auf Rucola Salat mit frischem Parmesan, frische Champignons und Oliven⁹

Ein Feta mit Baconmantel 6,90

mit Honig glasiert, Oliven- und Tomatenwürfel in Olivenöl eingelegt, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette

Ein Garnelenspieß 7,90

In Knoblauchöl gegrillt, auf Salat gebettet mit Knoblauch Mayonnaise Dip, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette

Zwei Garnelenspieße 10,90

In Knoblauchöl gegrillt, auf Salat gebettet mit Knoblauch Mayonnaise Dip, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette

Leib & Seele Vorspeisenteller für zwei Personen 19,90

Gewürzter Rucola gewickelt in Räucherlachs, zwei gegrillte Garnelenspießchen, Serrano Schinken⁴ und Manchego Käse, Caprese Türmchen, Kräuterquark, Oliven- und Tomatenwürfel, dazu 4 Scheiben Knoblauchbaguette

Für Nebenbei 6,90

6 Knoblauchbaguette mit eingelegten Oliven⁻⁹, Tomaten- und Schafskäsewürfeln
Scheibe Knoblauchbaguette extra 0,70

Salate

Humphrey's Salat* 13,90

Gemischter grüner Salat mit feinen Rinderstreifen, frischen Champignons, Paprika, Oliven⁹, geriebenem Parmesan, verfeinert mit Vinaigrette Dressing

Caesar Salad 13,50

Knackiger Romanasalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Knoblauchcroutons, geriebenem Parmesan, verfeinert mit French Dressing

Nordseesalat* 13,90

Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gegrillt, serviert auf grünem gemischtem Salat

mit frischen Champignons und Paprika, verfeinert mit Vinaigrette Dressing

Coleslaw 4,40

Krautsalat verfeinert mit Möhren, Zwiebeln und etwas Sahne

Kleiner gemischter Salat 4,40

Grüner gemischter Salat, Karottenstreifen, Gurken, Kraut, Tomaten und Paprika verfeinert mit Joghurt-Dressing

Unsere Dressings: Vinaigrette Birnensenf Dressing, French Dressing, Joghurt Dressing

Fresh Chicken

Hong Kong 14,90

Hähnchenbrustfilet mit Apfelspalten und geräuchertem Käse in Preiselbeer-Honig-Balsamico Sauce dazu Kartoffelgratin

High Noon Chicken 15,90

Hähnchenbrustfilet mit Baconmantel^{4,7,8}, Grillgemüse, Coleslaw und hausgemachten Pommès

Steaks

Zu unseren Rumpsteaks und Filets servieren wir Coleslaw oder einen kleinen gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl: hausgemachte Pommes, Homestyle Potatoes (Kartoffelecken), Kartoffelgratin, Gemüsereis, hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln oder Pfannengemüse.

Südamerikanisches Roastbeef

Zwiebelrostbraten 200g 23,90

mit geschmolzenen Zwiebeln in Braten Sauce

Der Klassiker 200g 22,90

Serviert mit Kräuterbutter und zwei Dips Ihrer Wahl

Mr. Pepper 200g 23,90

mit Pfeffersauce

Südamerikanisches Rinder Filet

Das beste Stück des Filets vom jungen Rind

Filet Mignon 200g 24,90

serviert mit Kräuterbutter und Knoblauch Mayonnaise Dip

Filet Roma 200g 25,90

Pfeffersauce mit eingelegten Tomaten, Rucola und geraspelttem Parmesan

Fingerfood

Spareribs 15,90

Baby Back Ribs mit BBQ₂ Sauce, Homestyle Potatoes, Sour Cream, kleiner Coleslaw

Leib & Seele Mix Teller 23,90

Spareribs, Hähnchenspieß mit Gemüse, Mini-Steak mit Kräuterbutter, Homestyle Potatoes, frittierte Zwiebelringe, Coleslaw und zwei Dips Ihrer Wahl

Extra Dips 0,60

BBQ₂, Knoblauch-Mayonnaise, Sour Cream, Wasabi-Mayonnaise, Kräuterquark

Extra Saucen 1,00

Rahmsauce, Bratensauce

Fischgerichte

Bombay 21,90

Lachsfilet auf Avocado-Minze-Sahnesauce an Gemüsereis dazu ein kleiner gemischter Salat

Bremen 19,90 €

gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter, Pfannengemüse dazu Petersilienkartoffel

Räucherlachs 14,90

Serviert an 2 hausgemachten Rösti mit frischen Gartenkräutern, Preiselbeeren und Meerrettich

Vegetarisch

Feel Good 13,90

Panierter Mozzarella, frittierte Zwiebelringe, gegrillte Zucchini Scheiben und Paprika Scheiben mit Knoblauchöl verfeinert, Homestyle Potatoes, mit Wasabi-Mayonnaise und Sour Cream

Panierter Schafskäse 13,90

Serviert mit Kräuterquark, Honigmelone dazu ein kleiner gemischter Salat und Baguette

Vegetarischer Mixteller 17,90

Hausgemachter Rösti mit Kräutern, Pfannengemüse, gebackene Champignons, paniertes Gouda, ein kleiner gemischter Salat, dazu zwei Dips Ihrer Wahl

Vegan 14,90

Kartoffelhälften gefüllt mit Ratatouille aus Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Sellerie, Zucchini auf würziger Tomatensauce dazu gedünstete Champignons

Veganes Gericht von unserer wechselnden Mittagstischkarte 14,90

Käsespätzle 10,90

Käsespätzle mit frischen Kräutern und frittierten Zwiebelringen dazu ein kleiner gemischter Salat

Gnocchi mediterraner Art 14,90

auf Parmesan Wildkräuter Sahne Sauce abgeschmeckt mit Tomaten Sauce und gegrillte Zucchinis Scheiben leicht mit Knoblauchöl verfeinert

Extra Dips 0,60

BBQ, Knoblauch-Mayonnaise, Sour Cream, Wasabi-Mayonnaise, Kräuterquark

Schnitzelgerichte

Unsere Schnitzel werden alle paniert und aus Schweinefleisch serviert. Auf Wunsch können wir es Ihnen auch Natur und aus Hähnchenfleisch servieren. Wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen aus: hausgemachte Pommes, Homestyle Potatoes (Kartoffelecken), Kartoffelgratin, Gemüsereis, hausgemachte Spätzle oder Pfannengemüse.

Schnitzel Wiener Art 13,40

Rahmschnitzel 13,90

Holzällerschnitzel 15,90

Mit gebratenem Speck^{4,7,8}, Zwiebeln und Champignons

Tiroler Schnitzel 14,90

Mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Schweizer Schnitzel 14,90

Mit Schinken^{4,7,8} und Käse² überbacken

Kalb (aus Kalbsrücken)

Wiener Schnitzel 20,90

mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat

Cordon Bleu 21,90

mit hausgemachten Pommes und einem kleinen gemischten Salat

Für unsere Minis (nur für Kinder)

Tick 7,90

Schnitzel Wiener Art serviert mit Pommes oder Homestyle Potatoes

Trick 7,90

Chicken Sticks serviert mit Pommes oder Homestyle Potatoes

Track 5,90

Spätzle mit Rahmsauce

Extra Saucen 1,00

Rahmsauce, Bratensauce

Homestyle Burgers

Alle Burger aus selbstgemachtem Rinderhackfleisch welche wir zu Pattys verarbeiten, belegt mit Romanasalat, rote Zwiebelringe, Tomate, Gurke, BBQ-Sauce² und Sour Cream.

Bacon Cheeseburger 9,10

Mit Gouda² und Bacon^{4,7,8}

Hot Burger (Burgerfleisch pikant) 9,40

Mit Gouda², Bacon^{4,7,8} und Mini Peperoni

Egg meets Bacon Burger 9,80

Mit Gouda², Bacon^{4,7,8} und Spiegelei

Deluxe Burger 9,80

BBQ und French Creme, Serrano Schinken, Manchego Käse, rote Paprika

Cesar Salad Burger 9,50 €

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Parmesan, French Creme und BBQ

Veggie Cheeseburger 8,50

mit Gouda² und Gemüsepatty

Erweitern Sie Ihren Burger mit:

Hausgemachte Pommes mit Ketchup 4,20

Homestyle Potatoes mit Sour Cream (hausgemachte Kartoffelecken) 4,50

Coleslaw 4,40

Kleiner gemischter Salat 4,40

Sweets

Hausgemachtes Schokoladen Soufflé mit warmen Schokokern 7,50

mit einer Kugel Vanille Eis und frischen Früchten der Saison garniert

Heisse Liebe 5,60

Vanille Eis mit heißen Himbeeren

Frühstückskarte

Dienstag bis Samstag von 9:00 - 12:00 Uhr

American Breakfast 9,90

2 Spiegeleier, 3 Scheiben Bacon, 2 Pancakes mit Preiselbeerkonfitüre, Ahornsirup und Honigmelone

Dumpy 8,70

Apfelspalten, Gemüse Sticks mit Kräuterquark, Müsli mit Joghurt und Honig

Magnum 9,70

Manchego Käse, Serrano Schinken⁴, mit Oliven⁹ und Tomaten Stückchen in Olivenöl, mit Tomaten, Gurken und Salat garniert und 1 Butter

Jekobeam 8,70

Geräucherte Putenbrust, Hüttenkäse, Butter, Honig, kleiner Obstsalat, mit Tomaten, Gurken und Salat garniert

Methusalem 9,70

Variation von Weich und Hartkäse, Kräuterquark, kleinem Obstsalat, Marmelade, mit Tomaten, Gurken und Salat garniert und 1 Butter

Balthazar 7,70

1 Paar Weißwürste^{7,8} mit süßem Senf und Brezel

Imperiale 10,90

Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Olivenschälchen⁹ serviert mit Tomaten, Gurken und Salat garniert und 1 Butter

Leib & Seele 10,90

Variation von Wurst^{4,7,8} und Käse, Kräuterquark, Räucherlachs, ein gekochtes Ei, Nutella, Marmelade, kleiner Obstsalat, mit Tomaten, Gurken und Salat garniert und 1 Butter

Goliath (für zwei Personen) 25,90

Obstsalat, Räucherlachs, Schinken^{4,7,8}, Hart- und Weichkäse, Salami^{4,7}, 2 gekochte Eier, Marmelade, Nutella, Honig, Kräuterquark, Hüttenkäse mit Apfelstückchen und 2 Butter

mit 2 Gläser frisch gepressten Orangensaft 0,2l **oder** Sekt 0,1l

Zu den Frühstücksvariationen servieren wir Baguette & Brötchenvariation

Obstsalat 5,20

Obstsalat mit Joghurt und Honig 6,70

Unsere Eier stammen direkt vom Bauern Engelhardt und werden zweimal wöchentlich frisch geliefert!

Omelette jeweils 3 Eier

mit Tomate und frischem Basilikum 6,90

mit Räucherlachs und Petersilie dazu Sahnemeerrettich 9,90

Bauernomelette 9,90

mit Kartoffeln, Speck^{4,7,8}, Zwiebeln und Paprika, ein Schälchen Gewürzgurken dazu zwei Baguette Scheiben

Rühreier jeweils 3 Eier

mit Butter *6,10

mit frischen Gartenkräutern* 6,90

mit Lauchzwiebel, Tomaten und Schafskäse* 7,70

mit Schinken^{4,7,8} oder Bacon^{4,7,8}* 6,90

mit Käse², Schinken^{4,7,8} und Gartenkräutern* 7,70

Spiegeleier jeweils 3 Eier

mit Butter * 6,10

mit Bacon^{4,7,8}* 6,90

*mit zwei Baguette Scheiben

Pancake 3 frisch gebackene Pancakes

mit Obstsalat und Schoko Sirup 7,90

mit Ahornsirup 6,90

mit Nutella 6,90

Bei Änderungen müssen wir ein Aufpreis von 2,00 € berechnen

Portionen:

Brezel 1,00; Butterbrezel 1,90; gekochtes Ei 1,20; Portion Butter 0,60; Portion

Nutella 0,60; Portion Marmelade 0,60; Portion Räucherlachs 4,50

Getränkekarte

Kaffee-/Schokospezialitäten

Kleiner Kaffee 3,10

Großer Kaffee 3,90

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 3,50

Espresso Macchiato 2,80

Espresso Cortado 2,80

Cappuccino 3,10

Großer Cappuccino 3,90

Milchkaffee 3,70

Latte Macchiato 3,90

Latte Macchiato Spezial 4,50

Vanille, Haselnuß, Karamel, Weiße Schokolade, Mandel, Cocos

Heiße Schokolade 3,60

Heißgetränke

Glas Tee 3,90

Kräuter: Fenchel/Anis oder Feldkräuter/Orange, Pfefferminze, Früchte: Hibiskus/Himbeer oder Waldfrüchte, Grüner Tee, Grüner Tee Sencha, Rooibos (Orange/Karamell), Schwarztee: Klassik, Earl Grey, Kamille, Kurkuma/Orange

Glas heiße Zitrone 3,50

Milch mit Honig 3,50

Alkoholfreie Getränke

Selters classic/still 0,25l 2,90

Selters classic/still 0,75l 6,30

Burkhardt 0,33l 4,20

Pfirsich Eistee, Citrus Ingwer Spritzer,
Rhabarber Schorle

Bionade Holunder 0,33l 4,20

Burkhardt Säfte*	0,2l	0,4l
Ananassaft	2,90	3,90
Apfelsaft	2,90	3,90
Bananennektar	2,90	3,90
Cranberrynektar	2,90	3,90
Maracujanektar	2,90	3,90
Multivitaminsaft	2,90	3,90
Orangensaft	2,90	3,90
Sauerkirschnektar	2,90	3,90
Johannisbeernektar	2,90	3,90
Kiba (Kirsch und Banane)	2,90	3,90
Frisch gepresster O-Saft	3,80	6,00
*auch als Schorle möglich		

Alkoholfreie Getränke	0,2l	0,4l
Coca-Cola, Light, Zero ^{1,2}	2,90	3,90
Fanta ^{2,8}	2,90	3,90
Sprite	2,90	3,90
Spezi ^{1,2,8}	2,90	3,90
Ginger Ale ^{2,3}	2,90	3,90
Tonic Water ³	2,90	3,90
Bitter Lemon ^{3,8}	2,90	3,90

Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Radeberger Pils	2,80	4,10
Allgäuer Büble Edel Weissbier	2,80	4,10
Allgäuer Büble Bayrisch Hell	2,80	4,10
Radler	2,80	4,10
Colaweizen ^{1,2}	2,80	4,10
Ruß	2,80	4,10

Flaschenbier

Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel 0,5l 4,10
Allgäuer Büble Edelbräu 0,5l 4,10
Clausthaler Pils **alkoholfrei** 0,33l 3,20
Allgäuer Büble Weissbier **alkoholfrei** 0,5l 4,10

Sekt & Aperitif

Hausmarke 0,1l 3,90
Hausmarke 0,7l (Flasche) 23,00
Hausmarke auf Eis 0,2l 5,90
Sekt **alkoholfrei** 0,1l 3,90
Aperol Spritz 6,90
Sekt, Aperol^{2,3}, Soda, Orangenscheibe, Eis
Hugo 6,90
Sekt, Soda, Limette⁴, frische Pfefferminze, Holunderblütensirup, Eis
Lillet 6,90
Französischer Aperitifwein mit Schweppes Wildberry und Cranberry-Nektar
Sandeman Sherry (4cl) 4,00
Dry, Medium
Martini (5cl) 4,00
Bianco, Extra Dry, Doro, Rosso, Fiero
Campari Orange 6,20
Campari Soda 5,90

Brandy & Cognac

Carlos 1	4cl	7,20
Hennessy VS	4cl	7,20
Remy Martin VSOP	4cl	7,20
Baron Otard VSOP	4cl	7,20

Klares

Williams, Mirabelle, Framboise	2cl	3,60
--------------------------------	-----	------

Weißwein 0,1l 0,2l

Heilbronner Cabinet Riesling trocken 3,90 5,90

Charakterisierung: Duftig, blumig, elegante Säure, feingliedrig im Ausdruck

Fernway Sauvignon Blanc (Neuseeland) 3,90 6,90

Aus der Region Marlborough, Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten wie Mango. Explosive Aromen, ausgeglichen durch eine erfrischende Säure.

Grauer Burgunder 3,90 5,90

Dieser Weißwein fasziniert durch seine reifen Aromen, gelben Früchten wie Apfel, Pfirsich, Mirabellen, dazu Zitrus und den typischen, mineralischen Noten der Vulkanlandschaft um den Kaiserstuhl.

Rotwein 0,1l 0,2l

Casa Silva Cabernet Sauvignon/Merlot (Chile) 4,60 7,90

Estate bottled Casa Silva; tiefdunkles Rot, intensiver Duft nach Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, auf der Zunge samtig und gut strukturiert

Muri Primitivo Puglia IGT (Italien) 4,60 7,90

Intensive Aromen von Pflaumen und Kirschen dominieren die Nase. Auf der Zunge zeigt sich der Vigneti del Salento "I Muri" Primitivo Puglia mit würzigem Charakter und Anklängen an Rosmarin und Vanille.

Finca Cerrada Reserva La Mancha D.O. 4,60 7,90

Tempranillo (Spanien)

Ausbau: 12 Monate in amerikanischer Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: mit Aromen roter und dunkler Früchte, Gewürz- und Vanillenoten. Weiche, sehr gut eingebundene Tannine. Komplex, mit sehr guter Balance und Länge.

Rosewein

0,1l

0,2l

Spier Discover Collection Rosé (Südafrika)

3,60

6,80

Im Glas verzaubert Sie der fruchtig trockene Rosé mit kräftiger Lachsfarbe. Eine Explosion roter Früchte, wie zum Beispiel Erdbeeren und Himbeeren, sanft begleitet von Johannisbeeren.

Santa Digna Cabernet Sauvignon (Chile)

3,60

6,80

In der Nase sehr feine, herrliche Johannisbeeren und Cassis Noten, welche die pure Frucht verkörpern. Am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig-aromatischem Nachhall.

Flaschenweine

Rotwein

O. Fournier Urban Uco Malbec (Argentinien)

0,75l

36,00

Tempranillo Valle de Uco 2014

Es handelt sich hierbei um ein Rotwein aus Argentinien aus dem Jahr 2014 mit **90 Punkten im Parker-Ranking** bewertet.

Im Glas tiefdunkles Purpur, in der Nase Aromen von Kirschen und schwarzen Waldbeeren gepaart mit einem Hauch Veilchen, grünem Tabak und Anis, auf der Zunge langanhaltend mit guter Struktur und Eleganz

Argiolas Costera (Italien)

0,75l

45,00

Cannonau di Sardegna D.O.C. 2013

Robert Parker, nach dessen Bewertungssystem für Wein der Argiolas Costera Cannonau di Sardegna D.O.C. **91 Punkte** erhielt, beschrieb ihn als "sehr trocken, aber nicht arm an Weichheit und Eleganz in der Textur." Beschreibung: rubinrot, Aromen von reifen Waldbeeren, gute Struktur mit warmen, eingebundenen Tanninen. **Rebsorte:** Cannonau

Casa Silva Cabernet Sauvignon Reserva 2018 (Chile)

0,75l

36,00

Ein Fest für die Geruchssinne, nur noch übertroffen durch das, was auf der Zunge passiert: Geschmacklich ist der Casa Silva Cabernet Sauvignon geprägt von einer starken Struktur und einer majestätischen Samtigkeit