



Buffet

Gerne können Sie sich an unserem Lunch- bzw. Dinnerbuffet bedienen:

Großer oder kleiner Salatteller

€ 9,50 • € 7,50

Vorspeise

€ 15,50

Tagessuppe

€ 7,50

Hauptgang

€ 20,00

Dessert

€ 9,50

Buffet komplett an Werk- und Sonntagen:

€ 39,00

An Feiertagen ausschließlich Buffet komplett inkl. 1 Glas Sekt:

€ 45,50

Leiningers

Vorspeisen

Ziegenkäse Crème brûlée ^{1,3,c,g,i,j,n}

Rote Zwiebel-Marmelade, Zupfsalat,
Passionsfrucht-Vinaigrette, schwarze Nüsse

€ 18,80

Carpaccio von Yellow Fin und Seeteufel ^{13,d,h,i,j}

Petersilienöl, Zupfsalat, Kirschtomaten

€ 19,60

Suppen

Karotten-Ingwer-Süppchen ^{1,13,a,f,i}

Kokosmilch, Curry Wan-Tan

€ 8,90

Essenz vom Ochsenchwanz ^{1,a,c,i}

Gemüse Julienne, Cognac, Ravioli

€ 9,60

Leiningers

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel ^{13,a,c,d,h}

Lauwarmer Kartoffelsalat, Zitrone, Kapern, Sardelle

€ 27,50

„Surf and Turf“ ^{13,a,b,d,g,n}

Zartes Filetsteak vom Rind • gebratene Black Tiger Garnele

Pfälzer Drillinge • frischer Blattspinat

€ 39,00

Fischgerichte

Pochierter Fjordlachs ^{13,a,g,i,j}

Basmatireis, Wurzelgemüse, Senfsauce

€ 25,50

Auf der Haut gebratenes

Filet von der Dorade ^{13,a,c,d,g}

Sepia-Fettuccine, glasierte Zuckerschoten,

gebratene Kräutersaitlinge, Safransauce

€ 28,90

Leiningers

— Vegetarische & vegane Gerichte —

Mit Tomate und Mozzarella **gefüllte Gnocchi**

in leichter Kräutervelouté ^{13,a,c,g,h}

Frischer Blattspinat, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan

€ 17,50

Kichererbsen Thai-Curry ^{13,f,g,i,k}

Basmati Reis, Kichererbsen, buntes Gemüse, Kokosmilch, Green Curry

€ 17,80

— Pfälzer Spezialitäten —

Hambels Finest ^{1,13,a,c,g,i,n}

Grobe Bratwurst, Saumagen, Leberknödel, Rieslingkraut

Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree

€ 21,10

Gerauchtes Schweinebäckchen ^{13,a,g,i,n}

Kräftige Dornfelderjus, gebratene Egerlinge, Petersilienpüree

€ 23,50

Zartes Rumpsteak ^{1,13,a,g,i,n}

Bratkartoffeln, Speckbohnen, Schmorzwiebeln

€ 28,90

Leiningers

Roulette-Menü

Aperitif des Hauses: **1 Glas Champagner**



Carpaccio von Yellow Fin und Seeteufel ^{13,d,h,i,j}

Petersilienöl, Zupfsalat, Kirschtomaten



Karotten-Ingwer-Süppchen ^{1,13,a,f,i}

Kokosmilch, Curry Wan-Tan



Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken ^{13,a,g,i,n}

Gebratener Blumenkohl, Kartoffelmousseline • Kräutersaitling



Crème brûlée ^{c,g}

Vanille, Karamellkruste, frische Früchte

€ 69,00

Leiningers

Desserts

„Kurhaus-Kaffee“ ^{1,13,c,g,h}

Espresso, weiße Nougat Praline, Mokkaeis

€ 8,50

Crème brûlée ^{c,g}

Vanille, Karamellkruste, frische Früchte

€ 9,50

3-erlei von der Schokolade ^{13,a,c,g,e}

Kuchen, Mousse, Eis

€ 10,80

Variation vom Weichkäse ^{4,13,a,g,j,n}

Fruchtsenf, Brot, Butter

€ 11,90

Leiningers

Für den Kleinen Hunger

Würzige Gulaschsuppe mit Baguette ^{13,a,g,h,i}

€ 9,50

Marinierter Marktsalat ^{13,a,c,g,i,j,n}

Hähnchenbrust, Tomate, Landgurke, Croûtons, Apfel-Pommery-Dressing

€ 17,50

Gerauchter Lachs ^{13,a,c,g,h,j}

Reibekuchen, Meerrettich, Salatbouquet

€ 18,80

Kaltes Roastbeef ^{13,c,g,i,j,n}

Hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln, gepickeltes Gemüse

€ 20,00

Flammkuchen

Paprika, Mais ^{13,a,g}

€ 9,90

Salami, Chili ^{13,a,g,j}

€ 11,50

Speck, Zwiebeln ^{1,a,g}

€ 11,50

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene:

1) Konservierungsstoff	2) Farbstoff	3) Antioxidationsmittel	4) mit Süßungsmittel Saccharin	5) mit Süßungsmittel Cyclamat
6) mit Süßungsmittel Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)	7) mit Süßungsmittel Acesulfam	8) mit Phosphor	9) geschwefelt	10) chininhaltig
11) koffeinhaltig	12) mit Geschmacksverstärker	13) geschwärzt	14) gewachst	15) gentechnisch verändert
a) glutenhaltig	b) Krebstiere	c) Eier und Eierzeugnisse	d) Fisch und Fischerzeugnisse	e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f) Soja und Sojaerzeugnisse	g) Milch und Milcherzeugnisse	h) Schalenobst (Nüsse)	i) Sellerie und Senferzeugnisse	j) Senf und Senferzeugnisse
k) Sesamsamen	l) Lupinen	m) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)	n) Schwefeldioxid und Sulfide	