

**Vorspeisen**

<b>Leo's Caesar Salad</b> ***Scheibenhardter Klassiker*** Kopfsalatherzen   Parmesandressing   Parmigiano   Knoblauchcroutons	klein   groß 8,50   13,50
<b>Rote Beete aus der Heimat und Trüffel</b> Ziegenkäse mit Pinienkernen   Trüffelhonig   eingelegte Birne	14,90
<b>Chili &amp; Wasabi Prawns</b> Gebratene Black Tiger Garnelen   asiatischer Salat   Sesam   Jalapeno-Yuzuvinaigrette	16,50
<b>Yellow Fin Thunfisch als Sashimi aus Wildfang</b> *** Scheibenhardter Klassiker *** Miso Anti Cucho Sauce   Wasabicreme   Terijakisauce   Edamame   roter Ingwer	16,90
<b>Klassisches Tatar vom Rinderfilet</b> Schalotten   Cornichons   Spiegelei   Toast	17,50

**Suppen**

<b>Samtsüppchen vom Muskat Kürbis</b> Geröstete Kürbiskerne   steirisches Kernöl	6,50
<b>Ochschwanzessenz mit Madeira</b> Ravioli mit geschmortem Ragout	9,50
<b>Himmel &amp; Erde</b> Baders hausgemachte Blutwurst   Kartoffelstampf   Boskoop Apfel   gebackene Zwiebeln	10,90

**Hauptgerichte**

<b>Trüffelravioli mit Ricotta</b> Parmesanschaum mit Prosecco   gehobelter Sommertrüffel	21,50
<b>Jakobsmuscheln "a la plancha"</b> Trüffelsauce   gehobelter Sommertrüffel   Aubergine   hausgemachte Pasta	Vorspeise 14,00 24,90

**Le Grande Bouillabaisse****Zubereitet wie an der französischen Atlantikküste**

Herzhaft abgeschmeckter Fischsud mit Safran verfeinert | Gemüse | Tomate | Lachs | Loup de Mer | Oktopus | Salzwassergarnele  
dazu servieren wir Sauce Rouille und Röstbrot

Vorspeise 13,90  
Hauptgericht 25,90

**Gerösteter Oktopus**

Tomate | Kartoffelgnocchi | Gremolata 21,00

**Lachsfilet von den Färöer Inseln**

mit Olivenöl und Aromaten sanft gegart | Kartoffelpanacheé | Meerrettichschaum | Herbsttrompeten 22,90

**Wiener Schnitzel** \*\*\* bestes fettarmes Kalbfleisch, wellig mit schäumender Butter gebraten \*\*\*

kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone | hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat 22,50

**Steinpilze @ Das Scheibenhardt****Gebratene Steinpilze aus dem Bayerwald**

Knoblauchbaguette | frische Gartenkräuter | Wildkräuter 15,00

**Sanft geschmorte Kalbsbacken nach Italienischer Art**

Schmorjus mit Tomaten und Steinpilzen | cremige Polenta mit Thymian | gebratene Steinpilze | eingelegter Kürbis 23,90