

We are happy to serve you!

Herzlich willkommen im Leib & Seele

Wie schmecken schöne Momente? Sie finden die Antwort hier bei uns. Als Vorspeise bieten wir Ihnen einen stets netten Service. Als Hauptspeise steht Wohlgefühl im Vordergrund. Und zu guter Letzt kommt das Dessert: Gastfreundlichkeit in einem schönen Ambiente.

Ach und wer jetzt noch Hunger oder Durst hat, sollte vielleicht doch noch einen Blick auf unsere Speisekarte werfen. Getreu unserem Motto „We are happy to serve you“ freuen wir uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen nun einen schönen Moment.

Ihr Leib & Seele Team

Vorspeisen/ kleiner Hunger

Carpaccio 11,90

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

Feta mit Baconmantel 9,90

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

Zwei Garnelenspieße 9,90

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, Dattel Curry Aufstrich (leicht pikant), Oliven- und Tomatenwürfel, dazu 4 Scheiben Knoblauchbaguette

Iberischer Teller für zwei Personen 14,90

Mit Serrano Schinken⁴, Manchego Käse, Oliven⁹- und Tomatenwürfel, dazu 2 Scheiben Knoblauchbaguette

Für Nebenbei 6,90

6 Knoblauchbaguette mit eingelegten Oliven⁹, Tomaten- und Schafskäsewürfeln
Scheibe Knoblauchbaguette extra 0,70

Suppen

Karotten Ingwer Suppe 5,90

Mit gegrillten und Knoblauch verfeinerten Garnelen

Französische Zwiebelsuppe 5,90

Mit Käse und Croutons gratiniert (leicht bitter)

Vitamine

Humphrey's Salat* 12,90

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

Caesar Salad 12,50

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

Nordseesalat* 12,90

Garnelen in Olivenöl und Knoblauch gegrillt, serviert auf Romanasalat 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

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten verfeinert mit Joghurt-Dressing

* werden mit Baguette serviert.

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

Kalb (aus Kalbsrücken)

Wiener Schnitzel 17,90

mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat

Cordon Bleu 18,90

mit hausgemachten Pommes und einem kleinen gemischten Salat

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, Gemüserais, hausgemachte Spätzle oder Pfannengemüse.

Roastbeef

Der Klassiker 200g 21,90 oder 300g 24,90

Serviert mit Kräuterbutter und zwei Dips Ihrer Wahl

Mr. Pepper 200g 22,90 oder 300g 25,90

mit Pfeffersauce

Georgia Style 200g 22,90 oder 300g 25,90

Mit Honig glasierten Zwiebeln und Knoblauch, abgeschmeckt mit Bourbon Whiskey

Rinder Filet

Filet Mignon 200g 23,90 oder 300g 26,90

Das beste Stück des Filets vom jungen Rind, serviert mit Kräuterbutter und Knoblauch Mayonnaise Dip

Filet Roma 200g 24,90 oder 300g 27,90

Pfeffersauce mit eingelegten Tomaten, Rucola und geraspelttem Parmesan

Fingerfood

Spareribs 14,90

Baby Back Ribs mit BBQ₂ Sauce, Homestyle Potatoes und Sour Cream

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 1,00

BBQ₂, Knoblauch-Mayonnaise, Dattel-Curry-Aufstrich (leicht pikant),

Avocado-Walnusskäse-Aufstrich, Sour Cream, Wasabi-Mayonnaise, Chimichurri

Extra Saucen 1,50

Rahmsauce, Bratensauce, Jägersauce, Grüner Pfefferrahmsauce

Schnitzelgerichte

Unsere Schnitzel werden alle paniert und aus Schweinefleisch serviert. Auf Wunsch können wir es Ihnen auch Natur und aus Putenfleisch servieren.

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen aus:

hausgemachte Pommes, Homestyle Potatoes (Kartoffelecken),
Kartoffelgratin, Gemüsereis, hausgemachte Spätzle oder Pfannengemüse.

Schnitzel Wiener Art 12,40

Rahmschnitzel 12,90

Jägerschnitzel (Bratensauce mit Champignons) 12,90

Holzfallerschnitzel 13,90

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

Tiroler Schnitzel 13,40

Mit Tomaten und Mozzarella überbacken

Schweizer Schnitzel 13,40

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

Fischgerichte

Flensburg 18,90

Lachsfilet mit Kräutercreme-Kruste auf Zitronen Kardamom Sauce an Gemüsereis
dazu ein gemischter Salat

Hamburg 19,90

Gegrilltes Zanderfilet auf Pernod Curry Sahne Sauce an Petersilien-Kartoffelgratin
dazu ein gemischter Salat

Räucherlachs 13,90

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

Bombay 19,90

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

Fresh Chicken

Hong Kong 13,90

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

BBQ Chicken 13,90

Grillspieße aus Hähnchenbrustfilet, BBQ₂ Sauce mit Zwiebeln, dazu Homestyle Potatoes (Kartoffelecken) und Sour Cream

High Noon Chicken 14,90

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

Vegetarisch

Feel Good 13,90

Pfannengemüse in Butter geschwenkt, paniertes Mozzarella, gedünstete (leicht pikante) Champignons und Homestyle Potatoes, mit Wasabi-Mayonnaise und Sour Cream

Panierte Champignons 12,90

serviert mit Knoblauch-Mayonnaise, Homestyle Potatoes mit Sour Cream und einem kleinen gemischten Salat

Panierter Schafskäse 12,90

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

Vegetarischer Mixteller 16,90

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

Vegan 12,90

Kartoffelhälften gefüllt mit Ratatouille auf würziger Tomatensauce, dazu gedünstete Champignons und Blumenkohl

Für unsere Minis

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

Homestyle Burgers

Alle Burger aus selbstgemachtem Rinderhackfleisch, auf Wunsch auch mit Hähnchenbrustfilet möglich, belegt mit Salat, rote Zwiebelringe, Tomate, Gurke, BBQ-Sauce² und Sour Cream.

The Classic 6,90

Die traditionelle Kombination

Mr. Cheese 7,50

Mit Gouda²

Bacon Cheeseburger 8,10

Mit Gouda² und Bacon^{4,7,8}

Hot Burger (Burgerfleisch pikant) 8,40

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

Egg meets Bacon Burger 8,80

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

Veggie Burger 6,90

mit Gemüsepatty

Veggie Cheeseburger 7,50

mit Gouda² und Gemüsepatty

Erweitern Sie Ihren Burger mit:

Extra Käse² 1,00

Extra Bacon^{4,7,8} (2 Scheiben) 1,00

Hausgemachte Pommes mit Ketchup 4,20

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

Coleslaw 4,40

Kleiner gemischter Salat 4,40

Sweets

Heisse Liebe 5,60

Vanille Eis mit heißen Himbeeren

Gefüllter Zimt Zucker Pfannkuchen 6,30

Mit Vanille Eis, Schoko Sauce und Sahne

Hausgemachtes Schokoladen Souffle mit warmen Schokokern 7,50

mit hausgemachter Vanille Sauce und frischen Früchten der Saison garniert

Frühstück a la Carte Di. bis Sa. von 9:00- 13:00 Uhr

Obstsalat 5,20

Obstsalat mit Joghurt und Honig 6,20

Dinky 4,40

Butterbrezel und heiße Schokolade

Piccolo 3,50

Butterbrezel mit Käse und ein gekochtes Ei

Dumpy 8,50

Apfelspalten, Gemüsesticks mit Dattel Curry Aufstrich leicht pikant,

Müsli mit Joghurt und Honig dazu Brotkörbchen

Marie-Jeanne 8,50

Wurst^{4,7,8}, Käse, ein gekochtes Ei, Konfitüre, Oliven und Tomaten Stückchen in

Ölivenöl, mit Tomaten, Gurken und Salat garniert dazu Brotkörbchen und 1 Butter

Magnum 9,60

Manchego Käse, Serrano Schinken⁴, mit Oliven⁹ und Tomaten Stückchen in Ölivenöl,

mit Tomaten, Gurken und Salat garniert dazu Brotkörbchen und 1 Butter

Jekobeam 8,50

Geräucherte Putenbrust, Hüttenkäse, Butter, Honig, kleiner Obstsalat, mit

Tomaten, Gurken und Salat garniert dazu Brotkörbchen

Methusalem 9,60

Variation von Weich und Hartkäse, Avocado Walnusskäse Aufstrich mit kleinem

Obstsalat, Marmelade, mit Tomaten, Gurken und Salat garniert dazu Brotkörbchen und 1 Butter

Balthazar 6,70

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

Imperiale 9,90

Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Olivenschälchen⁹ serviert mit Tomaten, Gurken

und Salat garniert dazu Brotkörbchen und 1 Butter

Leib & Seele 10,90

Variation von Wurst^{4,7,8} und Käse, Avocado Walnusskäse Aufstrich, Räucherlachs, ein

gekochtes Ei, Nutella, Marmelade, kleiner Obstsalat, mit Tomaten, Gurken

und Salat garnier dazu Brotkörbchen 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, Dattel Curry Aufstrich (leicht pikant),

Avocado-Walnusskäse-Aufstrich mit Brotkörbchen und 2 Butter

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

Strammer Moritz 5,20

Geröstetes Vollkornbrötchen mit Schnittkäse² und Spiegelei

Strammer Max 5,20

Geröstetes Vollkornbrötchen mit gekochtem Schinken^{4,7,8} und Spiegelei

Bauernomelette 8,90

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

Omelettes jeweils 3 Eier

mit Tomate und Basilikum* 6,10

*mit zwei Baguette Scheiben

Rühreier jeweils 3 Eier

mit Butter und Toast 5,10

mit frischen Gartenkräutern* 5,60

mit Schafskäse* 5,80

mit Schinken^{4,7,8} oder Bacon^{4,7,8}* 5,80

mit Käse², Schinken^{4,7,8} und Gartenkräutern* 6,10

*mit zwei Baguette Scheiben

Spiegeleier jeweils 3 Eier

mit Butter und Toast 5,10

mit Bacon^{4,7,8}* 5,80

*mit zwei Baguette Scheiben

Pancake 3 frisch gebackene Pancakes

mit Obstsalat und Schoko Sirup 7,90

mit Ahornsirup 5,90

mit Nutella 5,90

French Toast 2 Scheiben

mit 2 Scheiben Käse² und geräucherter Putenbrust 4,90

Portionen

Brezel 1,00; Butterbrezel 1,70; Brotkörbchen 2,00; gekochtes Ei 1,00; Portion Butter 1,00; Portion Nutella 1,00; Portion Marmelade 1,00

Getränkekarte

Kaffeespezialitäten *

Kleiner Kaffee 2,80

Großer Kaffee 3,60

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 3,50

Espresso Macchiato 2,80

Espresso Cortado 2,80

Cappuccino 2,90

Großer Cappuccino 3,90

Milchkaffee 3,40

Latte Macchiato 3,60

Latte Macchiato Spezial 4,20

Vanille, Haselnuss, Karamel, Weiße Schokolade, Mandel, Cocos

Irish Coffee 5,90

Irish Whiskey aufgefüllt mit heißem Kaffee und Schlagsahne

Baileys Coffee 5,90

Baileys mit heißem Kaffee und Schlagsahne

Baileys Latte 5,90

Latte Macchiato mit Baileys und Schlagsahne

*auch koffeinfrei erhältlich

Schokospezialitäten

Heiße Schokolade 3,40

Heiße Schokolade mit Sahne 3,90

Baileys Chocolate 5,40

Heiße Schokolade mit Baileys und Schlagsahne

Warme Getränke

Glas heiße Zitrone 3,50

Milch mit Honig 3,50

Burkhardt Säfte	0,2l	0,4l
Ananassaft	2,60	3,90
Apfelsaft	2,60	3,90
Apfelschorle	2,60	3,90
Bananennektar	2,60	3,90
Cranberrynektar	2,60	3,90
Maracujanektar	2,60	3,90
Multivitaminsaft	2,60	3,90
Orangensaft	2,60	3,90
Sauerkirschnektar	2,60	3,90
Johannisbeernektar	2,60	3,90
Kiba	2,60	3,90
Frisch gepresster O-Saft	3,80	6,00

Alkoholfreie Getränke

Selters 0,25l	2,60
Selters still 0,25l	2,60
Selters 0,75l	5,90
Selters still 0,75l	5,90
Burkhardt 0,33l	3,70
Pfirsich Eistee, Citrus Ingwer Spritzer, Holunderblüten Spritzer, Rhabarber Schorle	
Bionade 0,33l	3,70
Holunder, Litschi, Orange	
Orangina 0,25l	3,70
Gelb, Rouge	
Red Bull _{5,6} 0,25l	4,00

Alkoholfreie Getränke	0,2l	0,4l
Coca-Cola, Light, Zero ^{1,2}	2,50	3,80
Fanta ^{2,8}	2,50	3,80
Sprite	2,50	3,80
Spezi ^{1,2,8}	2,50	3,80
Ginger Ale ^{2,3}	2,50	3,80
Tonic Water ³	2,50	3,80
Bitter Lemon ^{3,8}	2,50	3,80

Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Radeberger Pils	2,60	3,50
Allgäuer Büble Edel Weissbier	2,60	3,50
Allgäuer Büble Bayrisch Hell	2,60	3,50
Radler	2,60	3,50
Colaweizen ^{1,2}	2,60	3,50
Ruß	2,60	3,50

Flaschenbier

Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel 0,5l	3,70
Allgäuer Büble Edelbräu 0,5l	3,70
Corona 0,33l	4,00
Clausthaler 0,33l	2,90
Büble Weizen alkoholfrei 0,5l	3,70

Sekt & Prosecco

Hausmarke 0,1l 3,60

Hausmarke auf Eis 0,2l 5,40

Prosecco 0,1l 3,60

Aperol Spritz 5,90

Sekt, Aperol^{2,3}, Soda, Orangenscheibe, Eis

Hugo 5,90

Sekt, Soda, Limette⁴, frische Pfefferminze, Holunderblütensirup, Eis

Lillet 5,90

Französischer Aperitifwein mit Schweppes Wildberry und Cranberry-Nektar

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service.

Bei Allergien fragen Sie uns bitte nach unserer Allergentabelle

1: Koffeinhaltig 2: mit Farbstoff 3: Chininhaltig 4: Konservierungsstoffe 5: mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 6: erhöhter Koffeingehalt

32mg/ 100ml 7: Phosphat 8: Antioxidationsmittel 9: geschwärzt 10: Geschmacksverstärker