



Zu allen nach Ihren Wünschen gebratenen Argentinischen Rumpsteaks servieren wir Ihnen herzhaftes da Leone Rosmarin-Kartoffeln und leckeres Gemüse

### ARGENTINISCHE RUMPSTEAKS

Stets MEDIUM zubereitet, es sei denn, Sie nennen und bei der Bestellung einen anderen Zubereitungswunsch

- Kräuterbutter-Rumpsteak** <sup>G</sup> 18,90  
Natürlich mit Kräuterbutter
- Rumpsteak mit Zwiebeln** 19,90  
Kommt mit leckeren gebratenen Zwiebeln daher und bringt die Augen bestenfalls aus Vorfreude zum tränen
- Rumpsteak, Madagaskar** <sup>Aw,C,L</sup> 19,90  
Sie werden es wahrscheinlich schon erraten haben, dass hier wieder einmal die rässige Grüne Pfeffer-Soße mit von der Partie ist ...
- Rumpsteak, Gorgonzola** <sup>G</sup> 20,50  
Kräftige Gorgonzola-Soße verleiht dieser Zubereitungsart ihren Namen
- Rumpsteak, Champignon** <sup>Aw,C,L</sup> 19,90  
Mit frischen Champignons in Rahmsoße kommt in diesem Fall Ihr Rumpsteak-Traum zu Ihnen
- Rumpsteak, Barolo** <sup>G</sup> 20,90  
Das Rumpsteak kommt an einer kräftigen Barolo-Rotwein-Soße daher



Zu allen Fisch-Gerichten servieren wir Ihnen Petersilienkartoffeln und leckeres Gemüse

- Zander-Filet, Vino Bianco** <sup>D,G</sup> 16,90  
Gebratener Genuss an Weißweinsauce
- Lachsfilet vom Grill** <sup>D,G</sup> 17,90  
Lecker-leichter Fisch-Genuss an Olivenöl-Soße mit Kräutern
- Lachsfilet, Leone** <sup>B,D,G</sup> 18,90  
Das gegrillte frische Lachsfilet an Safran-Shrimps-Soße gereicht
- Steinbuttfilet, Lemon** <sup>D,G</sup> 17,90  
Das gegrillte Steinbuttfilet servieren wir Ihnen an fein abgeschmeckter Zitronen-Butter-Soße
- Steinbuttfilet, Vino Bianco** <sup>D,O</sup> 16,90  
An fein abgestimmter Weißwein-Soße servieren wir Ihnen das gegrillte Steinbutt-Filet
- Baby-Calamari** <sup>G,R</sup> 15,90  
Die Baby-Calamari servieren wir Ihnen vom Grill und reichen dazu unseren hausgemachten Knoblauch-Dip
- Fischplatte** <sup>B,D,G,R</sup> 24,90  
Freuen Sie sich auf Köstlichkeiten aus Neptuns Reich. Unser Küchenchef kreiert die Fischplatte täglich neu. Wir reichen dazu Salzkartoffeln und frischen Spinat
- Riesen-Gambas vom Grill** <sup>B,G</sup> 19,90  
Mit frischen Kräutern in Soße und hausgemachtem Knoblauch-Dip

### DESSERTS

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Tiramisu** <sup>9,Aw,C,G</sup> 4,90  
Hausgemachte italienische Dessert-Spezialität
- Panna Cotta** <sup>G</sup> 4,90  
Hausgemachte Spezialität

# MITTAGSMENÜ

Jeden Werktag (Montag bis Samstag) von 11:30 bis 14:30 Uhr servieren wir Ihnen im Restaurant Ristorante da Leone im Bürgerhaus Obertshausen ebenso leckere wie abwechslungsreiche **3-Gang Mittags-Menüs** bereits **ab 10,90 €**. Auf unserer Website [www.da-leone.de](http://www.da-leone.de) informieren wir Sie immer aktuell über alle Menüs. Gern senden wir Ihnen wöchentlich den da Leone-eMail-Servicebrief mit den Mittags-Menüs der jeweils kommenden Woche. Einfach kostenlos bestellen auf unserer Website...



### Viele Vorteile für unsere Gäste

Jederzeit stellen wir auch Ihnen die kostenlose **Premium-Gästekarte** aus, mit der Sie von einer Vielzahl attraktiver Vorteile im Restaurant da Leone im Bürgerhaus Obertshausen profitieren. So erhalten Sie **Jahr für Jahr einen Geburtstags-Gutschein in Höhe von 15 €**, Sie bekommen **bei privaten Feiern ab zehn Personen eine Rückvergütung in Höhe von 10 %** als Gutschein und darüber hinaus loben wir für Sie **Tag für Tag einen geldwerten Vorteil** aus, Außerdem genießen Sie bevorzugte Tischreservierung, exklusives Vorgriffs-Recht zum Beispiel auf die Theater-Karten oder Veranstaltungen, so dass Sie auch trotz großer Nachfrage immer eine Reservierungs-Garantie haben. **Die Premium-Gästekarte bestellen Sie -kostenlos und ohne jede Verpflichtung- beim Besuch in unserem Haus oder online auf [www.da-leone.de](http://www.da-leone.de)**. Wir freuen uns auf Ihre Anforderung und darauf, Sie als besonderen Gast begrüßen zu können.

### Theater im da Leone

Freuen Sie sich ab der Theater-Saison 2021 im Restaurant da Leone im Bürgerhaus Obertshausen auf **Dinner-Theater Aufführungen mit vielseitigen Künstlern**, u.a. auch Stars aus TV und Radio. Ob **Krimi-Dinner, Comedy-Dinner, Musical-Dinner oder Magisches Dinner** – immer verbinden wir darstellende mit kulinarischer Kunst. Im Normalfall gibt es 4 von leckerem Essen umrahmte **Akte. Der Eintrittspreis je Theater-Abend beträgt 26 bzw. 29 € pro Person** und beinhaltet neben der Eintrittskarte die Tisch-Reservierung und den Welcome-Drink des Abends. Sie verpflichten sich, am Theaterabend zumindest ein Hauptgericht pro Gast aus der Theaterkarte zu bestellen. **Alle Theater-Termine sind bereits online im Veranstaltungs-Kalender auf [www.da-leone.de](http://www.da-leone.de) einseh- und buchbar**. Karten können Sie auch persönlich im Restaurant erwerben



### Soziale Netzwerke

Das Restaurant da Leone im Bürgerhaus Obertshausen ist auf Facebook und Instagram aktiv. Bleiben Sie informiert, was bei uns passiert, finden Sie Specials für die Speisen-Mitnahme, nehmen Sie teil an Verlosungen, erfahren Sie mehr über das Dinner-Theater im da Leone (Facebook). Und auf Instagram posten wir immer wieder aktuelle Fotos, beispielsweise von leckeren Gerichten, vom Restaurant, Buffets, Veranstaltungen und mehr. Entweder unten den jeweiligen QR-Code scannen und sofort auf die entsprechende Website gelangen oder: <https://www.facebook.com/daleoneobertshausen>  
[https://www.instagram.com/daleone\\_obertshausen](https://www.instagram.com/daleone_obertshausen)

### Feiern im da Leone

Im Restaurant Ristorante da Leone im Bürgerhaus Obertshausen lässt es sich vortrefflich feiern. **Ob zu Zweit, mit 4, 10 oder 80 Gästen: Wir haben für Sie nicht nur die passenden flexiblen Räumlichkeiten, sondern auch ein umfassendes kulinarisches Programm.** Wenn Sie eine sehr große Feier oder Veranstaltung mit bis zu 1.000 Gästen planen, dann sind wir ebenfalls Ihr Partner.



**Ob farbenprächtiges leckeres Buffet, köstliches Menü, Flying Service, Empfänge oder Catering bei Ihnen vor Ort...** Das Team des Restaurants Ristorante da Leone im Bürgerhaus Obertshausen ist erfahren, zuverlässig und gästeorientiert. Profitieren Sie zudem bei einer Feier oder Veranstaltung von besonderen Services und Dienstleistungen – **mehr erfahren Sie auf unserer Website [www.da-leone.de](http://www.da-leone.de)**.



### Buffets

Ist die Corona-Zeit vorbei gibt es im Restaurant da Leone im Bürgerhaus Obertshausen wieder regelmäßig große für alle offene Buffets, bei denen wir Sie zur Teilnahme einladen. Freuen Sie sich auf **unsere Großen Sonntags-Buffets** (17,90€ p.P.), die umfangreichen **Festtags-Buffets** (ab 27,50€ p.P.) oder die leckeren **Fisch-Buffets** (22,50 € p.P.) mit Bestem aus Neptuns Reich. Diese Buffets sind stark subventioniert, damit Sie sich einen Eindruck von Speisenvielfalt, Qualität und Präsentation machen können.

**Auf unserer Website [www.da-leone.de](http://www.da-leone.de) finden Sie umfassende Informationen. Gern stehen wir Ihnen aber auch zur persönlichen Beantwortung von Fragen bereit.**



Unsere WebSite



Gästekarte



Theater



Instagram



Facebook

### Restaurant da Leone im Bürgerhaus Hausen

Tempelhofer Straße 10, 63179 Obertshausen  
☎ 06104 - 7 17 60 Fax 06104-797 822  
[www.da-leone.de](http://www.da-leone.de) [info@da-leone.de](mailto:info@da-leone.de)



TÄGLICH GEÖFFNET Mo-Sa 11:00 bis 14:30 und 17:00 bis 23:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage durchgehend von 10:00 bis 22:00 Uhr



☎ **06104 - 7 17 60**



Auch während Corona darf leckeres Essen nicht fehlen

## November-Special Top-Abholpreise <sup>Pizza Pasta Salat ab</sup> **5,90€**



Aufatmen für die Geldbörse durch absolute Top-Preise

Im November erhalten Sie den Großteil der leckeren italienisch-mediterranen Gerichte **NUR BEI ABHOLUNG** zu Top-Preisen ab 3,00/5,90 €. Essen bestellen, abholen & zu Hause genießen!

Entdecken Sie die Möglichkeiten im Restaurant da Leone im Bürgerhaus Obertshausen. Hier nur einige Foto-Impressionen:



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
Ihr Melih Aslan  
und das gesamte Bürgerhaus-Team

### Restaurant da Leone im Bürgerhaus Hausen

Tempelhofer Straße 10, 63179 Obertshausen  
☎ 06104 - 7 17 60 Fax 06104-797 822  
[www.da-leone.de](http://www.da-leone.de) [info@da-leone.de](mailto:info@da-leone.de)



TÄGLICH GEÖFFNET Mo-Sa 11:00 bis 14:30 und 17:00 bis 23:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage durchgehend von 10:00 bis 22:00 Uhr

## ANTIPASTI



<b>Gebackener Schafskäse mit Salat</b> <sup>G</sup>	8,90
Paniertes und frittiertes Schafskäse an frischem Salat	
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>G,L</sup>	8,90
Hauchfein geschnittene Rinderfilet-Scheiben auf Rucolabett. Mit frischen Champignons, Parmesankäse und Sellerie	
<b>Garnelen-Pfännchen</b> <sup>B</sup>	10,50
Gebatene Garnelen in mit Knoblauch und Kräutern abgeschmeckter Soße	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>6,D,G</sup>	8,90
Fein geschnittener Kalbsbraten bedeckt mit Thunfischcreme, angemacht mit Oliven, Kapern und Sardellen	
<b>Insalata di Mare</b> <sup>B,D,R</sup>	10,50
Frischer hausgemachter Meeresfrüchte-Salat mit Brot	
<b>Antipasto Misto</b> <sup>6,B,D,G,R</sup>	9,90
Genießen Sie eine von unserem Küchenchef zusammengestellte leckere Kombination kalt-warmer Vorspeisen-Spezialitäten aus mediterranen Gefilden	
<b>Caprese-Salat</b> <sup>G</sup>	7,90
Italienische Vorspeisen-Spezialität unter anderem aus Tomatenscheiben, Mozzarella-Käse und Basilikum	

## KNACKIG-FRISCHE SALATE



Alle Salate sind standardmäßig mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing <sup>M,O</sup> angerichtet

<b>Kleiner gemischter Salat</b> (Beilagen-Salat)	3,00
Mit verschiedenen Salaten, Tomate, Gurke und Zwiebel	
<b>Italienischer Salat</b> <sup>1,4,6,C,D,G</sup>	5,90
Gemischter knackig-frischer Salat mit Tomate, Ei, Schinken. Käse, Zwiebeln, Thunfisch und Oliven	
<b>Bauernsalat</b> <sup>6,G</sup>	5,90
Leckerer Salat mit Tomate, Gurke, milden Peperoni, Schafskäse, Artischocken, Paprika, Zwiebeln und Oliven	
<b>Salat mit Rindfleisch-Spitzen</b>	7,90
Gebatene Rindfleisch-Spitzen und frischen gebratenen Champignons auf knackig-frischem gemischtem Salat	
<b>Garnelen-Salat</b> <sup>B</sup>	7,90
Freuen Sie sich auf gebratene Garnelen und frische gebratene Champignons auf herrlich frischem gemischtem Salat	
<b>Fitness-Salat</b>	6,90
Gebatene Streifen von der Hähnchenbrust, angerichtet an knackig-frischem gemischtem Salat mit frischen Champignons	
<b>Gemischter Salat mit Baby-Calamari</b> <sup>R</sup>	7,90
Hier erwartet Sie ein gemischter Salat, den wir Ihnen mit lecker-leichtem gegrilltem Baby-Calamari servieren	
<b>Scampi-Garnelen-Salat</b> <sup>B</sup>	10,90
Auf knackig-frischem Feldsalat angerichtet können Sie sich auf Scampis und Garnelen freuen. Unser Hausdressing rundet den Genuss ab	
<b>Kalbsleber-Salat</b>	9,90
Auf Feldsalat angerichtet erwartet Sie gegrillte Kalbsleber. Angemacht mit hausgemachten Honig-Senf-Dressing	

Kennzeichnung Allergene Es ist so gut wie unmöglich, ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten. Im Einzelnen: **A** Glutenhaltiges Getreide /H Hartweizen /g Gerste/w Weizen... **B** Krebstiere... **C** Eier von Geflügel... **D** Fisch... **E** Erdnüsse... **F** Sojabohnen... **G** Milch von Säugetieren... **H** Schalenfrüchte... **L** Sellerie... **M** Senf... **N** Sesamsamen... **O** Schwefeldioxid und Sulfit **P** Lupinen... **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische... **Hinweis** Die ... stehen für den Zusatz ‚und daraus gewonnene Erzeugnisse‘

**Inhalts- und Zusatzstoffe:** **1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff/en **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker/n **5** mit Schwefeldioxid **6** geschwärtzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **9A** teinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **12** enthält eine Phenylalaminquelle **13** gewachst **14** Taurin **15** mit Nitrtpökelsalz **16** Sorbinsäure **17** Benzoessäure **18** Vorderschinken

Text & Layout © 10.2020 by mborisch.de, Postbox 1963, 63409 Hanau, Fon 06181-4288-240, www.mborisch.de, info@mborich.de (©) Fotos by Adobe Stock und den Fotografen. Herausgeber Melih Aslan, da Leone im Bürgerhaus Hausen 10K 10.2020 90BDM F MKN

## PIZZA-GENUSS



Pizzen <sup>Aw,1,2</sup> jeweils 28cm Durchmesser. Richtig groß und absolut lecker. Grundbeläge – wenn nicht anders angegeben - immer Tomatensoße & Edamer-Käse <sup>G</sup>

<b>OPTION: Mit Käserand</b>	+ 2,50
Ihre Pizza mit lecker-knusprigem Käserand, Zuschlag	
<b>Pizza Margherita</b>	5,90
Ganz klassische. Auf Wunsch gern auch mit Basilikum	
<b>Pizza Salami</b> <sup>3,15</sup>	5,90
Hier ist Salami der Star auf der Pizza	
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>2,3,15</sup>	5,90
... und hier zur Abwechslung Schinken	
<b>Pizza Funghi</b>	5,90
Frische Champignonscheiben sind hier der Mittelpunkt	
<b>Pizza Saroni</b> <sup>3,15</sup>	5,90
Salami und Peperoniwurst hier als Stelldichein	
<b>Pizza Prosa</b> <sup>2,3,4,15</sup>	5,90
Die Best-of-Kombi mit Schinken und Salami	
<b>Pizza Pro-Champ</b> <sup>2,3,15</sup>	5,90
Die Pizza mit Schinken und frischen Champignons	
<b>Pizza Toskana</b> <sup>3</sup>	5,90
Hier sind Peperoniwurst und Zwiebelringe die Beläge	
<b>Pizza Tonno</b> <sup>D</sup>	5,90
Thunfisch sowie Zwiebelringe – eine leckere Kombi	
<b>Pizza Calzone</b> <sup>2,3,15</sup>	5,90
Die zugeklappte Variante. Gefüllt mit Schinken, Salami und Champignons	
<b>Pizza Vegetaria</b>	5,90
Genuss pur – und dazu auch noch vegetarisch. Mit frischem Gemüse aufwartend	
<b>Pizza Popeye</b> <sup>G</sup>	5,90
Mit Spinat, Fetakäse, und einem Knoblauchhauch	
<b>Pizza Hawaii</b> <sup>2,3,15,G</sup>	5,90
Die Hommage an den Pazifik, wobei der erste deutsche Fernsehkoch wohl Pate steht. Ananasscheibe, Schinken und Käse überbacken	
<b>Pizza Vier Jahreszeiten</b> <sup>2,3,6,15</sup>	5,90
mit Salami, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven	
<b>Pizza Caprese</b> <sup>G</sup>	5,90
Frische Tomatenscheiben, leckerer Mozzarella-Käse und dazu noch Basilikum ... herrlich lecker frisch	
<b>Pizza Diavolo</b> <sup>3</sup>	5,90
Teuflisch sind nicht wir, eher die Pizza – die ist nämlich teuflisch scharf. Und knackig. Mit Peperoniwurst, scharfen Peperoni, Zwiebeln und Paprika	
<b>Pizza da Leone</b> <sup>3,C</sup>	5,90
Hier sind es Peperoniwurst, Ei & frische Champignons, die der Pizza mit unserem Namen ein Gesicht geben	
<b>Pizza Mix</b> <sup>3,15</sup>	5,90
Mit Salami, Peperoniwurst und Champignons	
<b>Pizza Mare</b> <sup>B,D,R</sup>	7,90
Leicht zu erraten: Mit frischen Meeresfrüchten	
<b>Pizza Parmaschinken</b> <sup>1,2,15,G</sup>	7,90
Mit köstlichem Parmaschinken, Rucola-Salat und Parmesankäse-Scheiben	
<b>Pizza Carpaccio</b> <sup>1,2,15,G</sup>	7,90
Mit hauchfein geschnittenem Rinderfilet, Rucola und Parmesankäse	
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>2,3,15</sup>	7,90
Kapriziös, aber unheimlich lecker. Mit Schinken, Pilzen, Artischocken und Zwiebeln an Ihren Platz kommend	
<b>Pizza Etrusker</b> <sup>1,2,15,G</sup>	7,90
Heißer gewürzter gebackener Pizza-Teigboden getoppt mit kalten Zutaten, u.a. frische Tomate, Zwiebel, Rucola-Salat, Parmaschinken, Parmesan-Käse. Lauwarm!	
<b>Anderer / weitere Beläge</b> <sup>DIVERS</sup>	0,90
Wir berechnen pro Belag ab	

## PIZZABROT

Ob als Starter oder Beilage.... 24cm Durchmesser

<b>Pizzabrot Oreo</b>	2,50
Mit Oregano	
<b>Pizzabrot Toma</b>	2,90
Mit Tomatensoße & Knoblauch	

## DIE WELT DER PASTA



<b>SPAGHETTI</b> <sup>Ah</sup>	
<b>Spaghetti Napoli</b>	5,90
Mit leckerer Tomatensoße	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>	5,90
Zubereitet mit scharfer Peperoni, Knoblauch und Olivenöl	
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>L</sup>	5,90
Natürlich mit Hackfleisch-Soße	
<b>Spaghetti Carbonara Originale</b> <sup>2,3,15,C</sup>	5,90
Mit in Olivenöl geschwenktem Speck und Ei	
<b>Spaghetti Carbonara Tedesco</b> <sup>1,2,3,15,G</sup>	5,90
die ‚eingedeutschte‘ Variante mit Schinken & Sahne-Soße	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> <sup>B,D,R</sup>	7,90
Zubereitet mit frischen Meeresfrüchten in Weißweinsoße mit einem Schuss Tomatensoße	
<b>Spaghetti alla Arrabbiata</b> <sup>6</sup>	5,90
Leckere Spaghetti mit Zwiebeln, Cocktailtomaten und Oliven in Tomatensoße. Scharf zubereitet	
<b>TORTELLINI</b> <sup>Ah</sup>	
<b>Tortellini alla Panna</b> <sup>2,3,15,G</sup>	5,90
Leckere Tortellini in Schinken-Sahne-Soße	
<b>TAGLIOLINI</b> <sup>Ah,C</sup>	
<b>Tagliolini Mediterraneo</b> <sup>G</sup>	9,90
Nudel-Spezialität zubereitet mit frischen Cocktailtomaten, Mozzarella-Käse, einem Hauch Knoblauch, Rucola und on top frisch gehobelte Scheiben vom Parmesan-Käse	
<b>Tagliolini mit Flusskrebse</b> <sup>B,G</sup>	10,90
Köstliche Variante mit Flusskrebse in Safran-Sahne-Soße	
<b>Tagliolini Salmone</b> <sup>D,G</sup>	10,90
Nudeln mit frischem nordischen Lachs, Schalotten, Knoblauch und Cocktailtomaten an rosa Tomaten-Sahne-Soße	
<b>PENNE</b> <sup>Ah</sup>	
<b>Penne Amatriciana</b> <sup>2,3,15</sup>	5,90
Mit Zwiebeln, Speck und Cocktailtomaten in leckerer Tomatensoße, pikant zubereitet	
<b>Penne Pollo</b> <sup>G</sup>	5,90
Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Cocktailtomaten, Champignons & Lauchzwiebeln in fein abgestimmter rosa Tomatensoße	
<b>Penne Arrabbiata</b> <sup>6</sup>	5,90
Feines Nudelgericht mit Zwiebeln, Cocktailtomaten und Oliven in Tomatensoße. Scharf zubereitet	
<b>Penne alla Chef</b> <sup>A,B,C,D,G,L</sup>	5,90
Aufwartend mit Lachs und Shrimps an rosa Tomaten-Sahne-Soße serviert	

## ÜBERBACKENE NUDELN

<b>Penne al Forno</b> <sup>2,3,15,G,L</sup>	5,90
Bolognese-Sahne-Soße überbacken, mit Schinken & Pilzen zubereitet	
<b>Lasagne</b> <sup>G</sup>	5,90
Der absolute Klassiker: Die italienische Schichtnudel-Spezialität	
<b>Tortellini al Forno</b> <sup>2,3,15,G,L</sup>	5,90
Auch hier zubereitet mit Schinken sowie Champignons. Und selbstverständlich mit leckerer Bolognese-Sahne-Soße überbacken	

## TORTELLONI

<b>Tortelloni Gorgonzola</b> <sup>G</sup>	8,90
Rassige Gorgonzolasoße gibt's zu den mit Ricotta-Käse und Spinat gefüllten Tortelloni	
<b>Tortelloni Spirito</b> <sup>G</sup>	8,90
Die Tortelloni sind gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat, zubereitet mit Zucchini, Erbsen und Champignons erreicht Sie Ihr leckeres Nudelgericht mit Tomaten-Sahne-Soße	
<b>Steinpilz-Tortelloni</b> <sup>A,C,G,L</sup>	8,90
Frische mit Ricotta-Käse und Spinat gefüllte Tortelloni erwarten Sie hier mit Steinpilzen in fein abgeschmeckter Rahmsoße	
<b>Tortelloni ‚Butter-Salbei‘</b> <sup>A,C,G,L</sup>	8,90
Frische mit Ricotta-Käse und Spinat gefüllte Tortelloni kommen hier in Butter-Salbei-Soße daher, getoppt von frischem Rucola und gehobeltem Parmesankäse	

## FLEISCH-GERICHTE



<b>SCHWEINESCHNITZEL</b> <sup>Aw,C,G</sup>	
Zu allen Schnitzeln servieren wir Ihnen Pommes frites und einen knackig-frischen Beilagensalat	
<b>Schnitzel ‚Wiener Art‘</b>	7,90
Klassisch. Lecker. Und natürlich mit Zitrone	
<b>Rahm-Schnitzel</b> <sup>.L</sup>	8,90
Rahmsoße komplettiert das Schnitzel-Gericht	
<b>Zwiebel-Schnitzel</b>	8,90
Hier erreicht Sie Ihr Schweine-Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln	
<b>Jäger-Schnitzel</b> <sup>L</sup>	8,90
Jäger werden bei uns nicht verarbeitet. Versprochen. Aber Jäger-Soße servieren wir auf jeden Fall	
<b>Madagascar-Schnitzel</b> <sup>L</sup>	8,90
Rassige Grüne Pfeffer-Soße zu Ihrem Schweine-Schnitzel	
<b>Champignon-Schnitzel</b>	8,90
Schnitzel-Genuss mit frischen Champignons in Rahmsoße	
<b>Gorgonzola-Schnitzel</b>	8,90
Kräftige Gorgonzola-Soße ist der Namensgeber dieser Schnitzel-Variante	
<b>Parmigiana-Schnitzel</b> <sup>.L,1</sup>	10,90
Ihr Schweine-Schnitzel erreicht Sie in mit Schinken, Käse und Bolognese-Soße überbackener Gestalt	

## SCHWEINE-MEDAILLONS

<b>SCHWEINE-MEDAILLONS</b>	
Zu allen Schweine-Medallions reichen wir Kroketten und leckeres Gemüse	
<b>Schweine-Medallions ‚Madagaskar‘</b> <sup>Aw,C,G,L</sup>	12,90
Sie müssen nicht dahin gehen, woher der Pfeffer kommt, um diese leckere Variante zu genießen	
<b>Schweine-Medallions ‚Champignon‘</b> <sup>Aw,C,G,L</sup>	12,90
Mit frischen Champignons in Rahmsoße aufwartend	
<b>Schweine-Medallions ‚Gorgonzola‘</b> <sup>C,G</sup>	12,90
Ebenso rassige wie kräftige Gorgonzola-Soße komplettiert Ihr Gericht	
<b>Schweine-Medallions ‚Barolo‘</b> <sup>G,M,O</sup>	12,90
Die fein abgestimmte Rotwein-Soße verleiht Ihren herzhaften Schweine-Medallions eine besondere Note	

## VOM KALB

<b>VOM KALB</b>	
Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Rosmarin-Kartoffeln und leckeres Gemüse	
<b>Kalbsleber ‚Butter-Salbei‘</b> <sup>G</sup>	16,90
Die gebratene Kalbsleber servieren wir an fein abgestimmter Butter-Salbei-Soße	
<b>Kalbsleber mit Zwiebeln</b> <sup>G</sup>	16,90
In der Pfanne gebratene Zwiebeln krönen die leckere Kalbsleber	

## GEFLÜGEL-GERICHTE

<b>GEFLÜGEL-GERICHTE</b>	
Zu den Geflügel-Gerichten servieren wir Ihnen Pommes frites und leckeres Gemüse	
<b>Hähnchenbruststeak ‚Kräuterbutter‘</b> <sup>G</sup>	12,90
Herzhaft gebraten erreicht Sie dieses Gericht mit Kräuterbutter	
<b>Hähnchenbruststeak ‚Madagascar‘</b> <sup>Aw,C,L</sup>	13,90
Hier ist es wieder einmal die rassige Grüne Pfeffer-Soße, die Sie erwartet	
<b>Hähnchenbrustschnitzel</b> <sup>Aw,C,G</sup>	13,90
Paniertes herzhaftes Hähnchenschnitzel. Lecker-leichter Genuss	
<b>Hähnchenbrustschnitzel ‚Champignon‘</b> <sup>Aw,C,G</sup>	13,90
Paniertes leckeres Hähnchenschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße	

[www.da-leone.de](http://www.da-leone.de)

**Umseitig erfahren Sie mehr über unser Angebot an Argentinischen Rumpsteaks, Fisch & Meeresfrüchten sowie Desserts**