

RUE DE LEONHARD

# L'HOMMAGE

FEINKOSTBAR

## DRINKS & DELICACIES

Digitale Speise- und Getränkekarte



Scan mich!



Zusatzstoffe:



<sup>2</sup>mit Farbstoff(en), <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Taurin, <sup>6</sup>mit Süßungsmittel, <sup>9</sup>geschwefelt, <sup>10</sup>chininhaltig, <sup>11</sup>koffeinhaltig, <sup>14</sup>erhöhter Koffeingehalt (25 oder 32 mg/100 ml)

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

Die ausgewiesenen Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# FEINKOST

mit italienischem Weißbrot & einem Glas Wein (0,1 l):  
Le Vaglie (Verdicchio), Côtes-du-Rhône (Syrah) oder Crémant

<b>AMORE MIO</b>	Geschälte Salami und Käse Piemonteser Art in Olivenöl mit Alba-Trüffel, Mini-Perlzwiebeln in »Crema di Aceto Balsamico« und Maronencreme mit Vanille	170g	18.20
<b>PIKANTER MUMPITZ</b>	Geschälte Salami und Käse Piemonteser Art in Olivenöl mit Chiliflocken, Pistazienpesto, rote Zwiebeln in Olivenöl und Tiramisu- Creme	145g	19.40
<b>MÉNAGE A QUATRE</b> 	Creme »Gorgonzola DOP«, gegrillte Borretsch-Zwiebeln in Olivenöl, Kürbis-Amaretti-Sauce, Puddingcreme aus Kakao und Amaretto-Biskuit	185g	19.30
<b>SCHARFES DING</b>	Geschälte Salami in Olivenöl mit Chiliflocken, Fleischragout Piemonteser Art, Walnuss-Paprika-Pesto und Hagebutten- konfitüre aus Norditalien	170g	18.60
<b>UNBÄNDIGE SCHLECKEREI</b>	Dolomitensauce mit »Asiago DOP« und Speck, Mini-Perlzwiebeln in Crema di Aceto Balsamico , würzige Tomatencreme und Madernassa-Birne in »Moscato d'Asti	195g	19.40
<b>DOLCE VITA</b> 	Käse Piemonteser Art in Olivenöl mit Alba-Trüffel, Walnusspesto, Traubenmost- kompott »Cugna' All' Albese« mit Obst und Nüssen und Sauerkirschen in Kakao-Creme	155g	19.70

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen/Zutaten beraten Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Einzelne Komponenten können auf Wunsch auch ausgetauscht werden.

Fragen Sie uns gerne.

# FEINGEMACHTES IM GLAS

mit Weißbrot und frischem Thymian

...zubereitet vom „Schmeck den Süden“-Gastronomen und  
Heckengäu-Koch, Markus Koppe



<b>Altstadt-Currywurst</b> in fruchtig-rezenter Soße 380 g davon 260 g Fleischeinlage	9.30
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> mit Kartoffelwürfel 475 ml	9.80
<b>Cevapcici</b> aus Hackfleisch von Rind und Lamm 475 ml davon 260 g Fleischeinlage	11.20
<b>Köfte</b> aus Lamm und Rind in leckerer Soße 475 ml davon 260 g Fleischeinlage	11.20
<b>Vegetarische Linsen</b> in feinwürziger Rotweinsauce 475 ml	9.80
<b>Kürbisrahmsuppe</b> 480 ml	9.80

Inhaltsstoffe/Zutaten sind auf dem Etikett ausgewiesen.

Bei Fragen beraten Sie unsere Mitarbeiter gerne.

<b>WASSER</b>	<b>Black Forest Gourmet</b>	0,25 l	3.00
	Still	0,75 l	6.50
<b>LIMONADE</b>	<b>Peterstaler Gourmet</b>		
	Classic		
	<b>fritz-kola®</b>	0,2 l	3.50
	Classic <sup>2,11,14</sup>		
	Superzero <sup>2,6,11,14</sup>		
	<b>The ORGANICS</b>	0,25 l	4.20
	Black Orange		
	Easy Lemon		
	Bitter Lemon		
	<b>Red Bull</b>	0,25 l	4.00
Classic <sup>2,11,14</sup>			
Sugarfree <sup>2,11,14</sup>			
<b>TEAZ Bio-Eistee</b>	0,33 l	4.20	
Schwarztee & Cranberry <i>oder</i>			
Grüner Tee, Ingwer & Limette			
<b>FRUCHTSÄFTE</b>	<b>Bio-Apfelsaft</b>	0,2 l	3.30
	100%-Direktsaft naturtrüb		
	<b>Orangensaft Fairtrade</b>		
Orangensaftkonzentrat; Fruchtgehalt 100%			
<b>Saftschorle</b>	0,33 l	3.60	
Maracujanektar, Johannisbeernektar <sup>3</sup> ,			
Apfelsaft, Orangensaft			
<b>HEISSGETRÄNKE</b>	<b>Espresso</b>		2.90
	<b>Espresso Doppio</b>		3.30
	<b>Espresso Macchiato</b>		3.30
	<b>Café Crème</b>		3.50
	<b>Cappuccino</b>		3.70
	<b>Cappuccino mit Irish-Cream-Likör</b>		5.80
	<b>Latte Macchiato</b>		3.90
	<b>Heiße Schokolade   100% Cacao Puro</b>		4.00
	<b>Tee div. Sorten</b>		2.80
	*wahlweise auch gerne mit Hafermilch		
<b>Unser Kaffee<sup>11</sup>:</b>			
<b>Cortégas</b>			
<b>Espresso Superior</b>			
<b>Direct Trade</b>			
in 330g	15.50		

**WEISSWEIN**

<b>Le Vaglie Verdicchio Del Castelli Di Jesi</b>	0,1 l	4.80
2021/2022 Verdicchio   trocken, leicht	0,75 l	35.00
Santa Barbara/Stefano Antonucci, Marken/IT		
<b>Chablis Vieilles Vignes AOC</b>	0,1 l	7.80
2021 Chardonnay   trocken	0,75 l	56.00
Alain Geoffroy, Burgund/Chablis/FR		
<b>Les Lameroses Bourgogne Chardonnay</b>	0,1 l	9.60
2020 Chardonnay   trocken	0,75 l	68.00
Domaine Glantenay, Burgund/FR		
<b>Weißburgunder »Berg &amp; Tal«</b>	0,1 l	3.80
2022 Weißburgunder   trocken	0,75 l	28.00
Weingut Johannes B., Württemberg/DE		
<b>Sauvignon Blanc »Partie Fumè«</b>	0,1 l	5.50
2022 Sauvignon Blanc   trocken, fruchtig	0,75 l	38.00
Weingut Johannes B., Württemberg/DE		
<b>Ribas Blanc »Soma« Viognier</b>	0,1 l	6.80
2022 Viognier   trocken, intensiv-fruchtig	0,75 l	48.00
Bodegas Ribas, Consell/ES		
<b>Riesling Reserve</b>	0,1 l	9.00
2021 Riesling   trocken	0,75 l	64.00
Albrecht Schwegler, Württemberg/DE		
<b>Halenberg Riesling »Edition L«</b>	0,1 l	7.60
2019 Riesling   feinherb	0,75 l	53.00
Weingut Udo Weber, Nahe/DE		
<b>Terra Montosa Riesling</b>	0,1 l	8.40
2020 Riesling   trocken, kraftvoll, elegant	0,75 l	58.00
Weingut Breuer, Rheingau/DE		
<b>Gaisböhl G.C. Riesling QbA</b>	0,75 l	88.00
2018 Riesling   trocken, ausdrucksstark		
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz/DE		

Alle Weine enthalten Sulfite.

**ROTWEIN**

<b>Giulin Barbera del Monferrato DOCG</b>	0,1 l	5.50
2019 Barbera   trocken, fruchtig	0,75 l	38.00
Barbera, Accornero, Piemont/IT		
<b>Côtes-du-Rhône</b>	0,1 l	4.80
2022 Syrah   trocken, fruchtig, samtig	0,75 l	35.00
Chateau de Saint Cosme, Rhone/FR		
<b>Nugnes Primitivo Puglia IGP »Enne«</b>	0,1 l	6.60
2022 Primitivo   trocken	0,75 l	46.00
Azienda Agricola A. Nugnes, Kampanien/IT		
<b>Pure Velvet IGP</b>	0,1 l	3.80
2019 Marselan   trocken, fruchtig	0,75 l	28.00
Sieur d'Arques, Languedoc/FR		
<b>Rioja Gran Reserva DOCa</b>	0,1 l	6.60
2015 Tempranillo, Mazuelo   trocken, samtig	0,75 l	46.00
Bodegas LAN, Rioja/ES		
<b>Les Lameroses Bourgogne Pinot Noir</b>	0,1 l	8.40
2018 Pinot Noir   trocken	0,75 l	58.00
Domaine Glantenay, Burgund/FR		
<b>Beryll</b>	0,1 l	7.80
2019 Grand Cuvée   trocken	0,75 l	56.00
Albrecht Schwegler, Württemberg/DE		
<b>Cabernet Sauvignon »Reserve«</b>	0,1 l	8.40
2017 Cabernet Sauvignon   trocken	0,75 l	58.00
Phillip Kuhn, Pfalz/DE		
<b>Merlot Cabernet Sauvignon »Iugum«</b>	0,1 l	9.20
2016 Merlot, Cabernet Sauvignon   trocken	0,75 l	66.00
Peter Dipoli, Südtirol/IT		
<b>Barolo BG "Botte Grande" DOCG</b>	0,75 l	88.00
2013 Nebbiolo   trocken		
La Spinetta, Piemont/IT		

Alle Weine enthalten Sulfite.

<b>ROSÉWEIN</b>	<b>Doktorspiele Rosé</b>	0,1 l	4.80
	2022 Cabernet Sauvignon, Frühburgunder, Merlot, Spätburgunder   trocken	0,75 l	34.00
	Dr. Koehler, Bechtheim/DE		
	<b>Il Rosé de Casanova IGT</b>	0,1 l	5.60
	2020 Sangiovese, Pugnolo Gentile   trocken	0,75 l	38.00
	La Spinetta   Casanova, Toskana/IT		
	<b>Muskat-Trollinger Rosé</b>	0,1 l	3.80
	2021 Muskattrollinger   halbtrocken	0,75 l	28.00
	Weingut Maier, Schwaikheim/DE		
<b>SCHAUMWEIN</b>	<b>Cuvée Katharina   Sekt Brut</b>	0,1 l	6.20
	2015 Spätburgunder, Pinot Meunier trocken	0,75 l	44.00
	Familie Raumland, Rheinhessen/DE		
	<b>Crémant de Limoux Brut Blason Rouge AOC</b>	0,1 l	5.30
	Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac   trocken	0,75 l	38.00
	Sieur d'Arques, Languedoc/FR		
	<b>Millesimato Pas Dosé VSDQ</b>	0,1 l	7.40
	2016 Pinot Noir, Chardonnay   trocken	0,75 l	52.00
	Contratto/Rivetti, Piemont/IT		
	<b>PriSecco</b>	0,1 l	3.40
	Alkoholfrei	0,75 l	24.00
	Manufaktur Jörg Geiger, Schlat/DE		
	<b>Champagner Brut Reserve</b>	0,1 l	29.00
	2021 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay trocken	0,75 l	129.00
	Leclerc Briant, Champagne Epernay/FR		
<b>WEINSCHORLE</b>	<b>weiß, rot oder rosé</b>	0,25 l	4.50
	sauer oder süß		



Alle Weine enthalten Sulfite.

**BIERE**

Unser Bier:  
**Privatbrauerei  
 Waldhaus**

**DIGESTIFS**

<b>Hell</b>		0,33 l	3.70
helles Lagerbier			
<b>Ohne Filter</b>			
hefetrübes Kellerbier			
<b>Diplom Pils</b>			
feinherbes Pils			
<b>Diplom Pils alkoholfrei</b>			
feinherbes Pils alkoholfrei			
<b>Saures Nüsschen</b>	2 cl		3.50
Haselnusslikör <sup>2</sup> mit Limettensaft			
<b>Ramazotti</b>	2 cl		3.20
Kräuterlikör			
<b>Jägermeister Manifest</b>	2 cl		3.50
Kräuterlikör Doppel-Fassreifung			
<b>Le Freak</b>	2 cl		4.00
aus 100% deutschen Kartoffeln			
<b>Roberto Dellavalle Grappa Riserva 15J</b>	2 cl		5.80
kräftiger und ausgewogener Grappa			
<b>Remy Martin 1738 Accord Royal</b>	2 cl		6.60
Cognac mit nussigen Aromen			
<b>Armagnac Marquis De Montesquiou VS</b>	2 cl		5.40
Armagnac mit fruchtigen/holzigen Aromen			
<b>Five Farms</b>	2 cl		4.00
Single Batch Irish Cream Likör <sup>enthält Milch</sup>			
<b>Patron Tequila Añejo</b>	2 cl		4.80
Premium Tequila			
<b>Raki - Türkischer Anisschnaps</b>			
- Yeni Raki 1937 -	4 cl		3.20
	0,7 l		48.00
- Tekirdag Gold -	4 cl		4.80
	0,7 l		78.00



WHISKY	<b>Suntory Whisky Toki<sup>2</sup></b>	2cl	3.80
	- Blended Japanese Whisky - Süß, würzig mit Eiche, Ingwer & weißem Pfeffer		
	<b>Horse with no Name</b>	2cl	5.80
	- Habanero infused Bourbon Whisky - Florale, fruchtig-scharfe Anklänge		
	<b>Big Peat</b>	2cl	5.30
	- Blended Scotch Whisky - Trockener Torf, angenehme Gewürz-Komponente		
	<b>Booker's Bourbon Whiskey</b>	2cl	12.30
	- Kentucky Straight Bourbon Whiskey - Geschmack von Eiche, Vanille, Tabak und Tannin		
	<b>Nikka from the Barrel<sup>2</sup></b>	2cl	6.80
- Blended Japanese Malt Whisky - Milder Blend mit Früchten, Gewürzen			
<b>Hibiki Harmony</b>	2cl	9.20	
- Blended Japanese Whisky - Weicher Abgang mit einem Hauch von Mizunara			
<b>Auchentoshan Three Wood<sup>2</sup></b>	2cl	5.80	
- Lowland Single Malt Whisky - Würziges Aroma mit fruchtigen Noten			
<b>Arran 18 Jahre</b>	2cl	10.70	
- Single Malt Scotch Whisky - Feine Süße mit Schokolade, Ingwer und Vanille			
RUM	<b>Compagnie des Indes</b>	2cl	4.80
	- West Indies Blend - Fruchtige, würzige Nuancen, zarte Honigsüße		
	<b>Compagnie des Indes</b>	2cl	6.80
- Caraibes PX Cask - Cremiges Karamell, Butterkekse, Sherry, Ingwer			
<b>Ron Zacapa Centenario 23</b>	2cl	8.80	
- Solera Gran Reserva - Noten von Buttersüßholz und Trockenfrüchten			

<b>GIN TONIC</b>	<b>Nordés</b> - Atlantic Galician Gin - Milder Gin mit Aromen von Zitrus, frischer Minze sowie überraschender Salznote	11.80
<b>Filler:</b>		
Thomas Henry Tonic Water <sup>3, 10</sup>	<b>Roku</b> - Japanese Craft Gin - Aromatisch und gleichzeitig mild, leicht pfeffrig-scharf mit Noten von Zitrus und Blüten	12.40
Fever Tree Indian Tonic <sup>10</sup>	<b>Edelschwarz Bio</b> - Organic London Dry Gin - Biozertifizierte alpine Botanicals wie Edelweiß vereint mit Berg-Quellwasser	12.60
Schweppes Dry Tonic Water <sup>10</sup>	<b>Hendricks</b> - New Western Dry Gin - Milder Zitrus-/Wachholdergeschmack mit Rosenessenzen und sanfter Pfeffernote	11.80
	<b>Rubus</b> - New Western Dry Gin - Fruchtiges Aroma frischer Himbeeren, etwas Lavendel und Orangenschalen	12.60
	<b>KI NO BI SEI</b> - Kyoto Dry Gin   54.5% vol. - Weich und dennoch markant, mit Yuzu, Wacholder und Zitrusakzenten	13.00
	<b>GiNSAN!TY</b> - White Truffle - Weißer Alba-Trüffel mit Limetten- und Pfeffernote	13.20 pur 4cl 6.70
	<b>GiNSAN!TY</b> - Strong Coffee <sup>11</sup> - Geröstete Arabica-Bohnen mit Wacholder, Mandel und Limette	12.80 pur 4cl 5.50
	<b>Monkey 47</b> - Schwarzwald Dry Gin - Harmonisches Wacholderaroma, Zitrusnote und leichtes Pfefferaroma	12.60
	<b>The Botanist</b> - Islay Dry Gin - Intensiv, vielschichtig und komplex im Geschmack mit deutlicher Zitrusnote	12.20
	<b>Sipsmith Sloe</b> - London Dry Gin - Schlehen-Gin mit Anklängen von Johannisbeeren und fruchtigen Kirschnoten	12.40

## MIXED DRINKS

<b>Whisky Sour</b>	11.00
Whisky / Zitronensaft / Zuckersirup / pflanzliches Eiweiß	
<b>Aperol Sour</b>	11.00
Aperol <sup>2</sup> / Zitronensaft / Orangensaft / pflanzliches Eiweiß	
<b>Skinny Bitch</b>	8.80
Vodka / Zitronensaft / Sprudel	
<b>Espresso Martini</b>	10.00
Vodka / Kaffeeликör <sup>2</sup> / Espresso <sup>11</sup>	
<b>Moscow Mule</b>	10.00
Vodka / Zitronensaft / Spicy Ginger Beer <sup>10</sup>	
<b>Mojito</b>	10.40
Rum <sup>2</sup> / Limette / Rohrzucker / Minze / Sprudel	
<b>Long Island Ice Tea</b>	12.50
Vodka / Tequila / Rum <sup>2</sup> / Gin / Zitronensaft / Pepsi Cola <sup>2,11</sup>	
 <b>Italian Suri - alkoholfrei -</b>	8.80
Maracujanektar / Erdbeersirup / Mangosirup / Karamellsirup / Zitronensaft	
 <b>Virgin Moscow Mule - alkoholfrei -</b>	9.60
Limettensaft / Spicy Ginger Beer / Zuckersirup / Sprudel	
<b>Aperol Spritz</b>	9.00
Aperol <sup>2</sup> / Secco / Sprudel	
<b>Lillet Spicy   Wild Berry   White Peach</b>	9.60
Lillet Blanc <sup>9</sup> / Spicy Ginger Beer <sup>10</sup> <i>oder</i> Wild Berry <i>oder</i> White Peach <sup>3</sup>	
<b>Vodka Lemon   Bull</b>	9.50
Vodka / Bitter Lemon <i>oder</i> Red Bull <sup>2,4,14</sup>	
<b>Cuba Libre</b>	8.80
Rum <sup>2</sup> / Pepsi Cola <sup>2,11</sup> / Limette	
<b>Whisky Cola</b>	9.50
Whisky / Pepsi Cola <sup>2,11</sup>	

## ÜBER UNS

Ausgewählte Feinkost aus den Nischen der Welt und Hausgemachtes zum hier genießen, zum Schlemmen für zu Hause oder als besonderes Geschenk. Erlesene Weine, edle Tropfen, leckere Drinks und Veranstaltungen wie Live-Musik, DJs, Lesungen uvm. Oder exklusiv als Eventlocation? Sprecht uns gerne an! In jedem Fall empfangen wir Euch als Gäste und verabschieden Euch als Freunde.

## WEBSITE



Schmökert in unserer Speise- und Getränkekarte, entdeckt unsere Produkte oder reserviert einen Tisch - ganz bequem online.

## FEEDBACK



Bewertet uns gerne auf Google.  
Herzlichen Dank!

## FOLLOW US



Folgt uns auf INSTAGRAM und verpasst keine Events und Neuigkeiten mehr!

## GUTSCHEIN



Ihr wollt jemandem eine Freude bereiten? Hier könnt ihr ganz einfach online einen Gutschein erwerben.

## HOT TABLE



Probiert unsere heizbaren Tische. Für Terrasse, Balkon oder den Wintergarten, ebenso für gewerbliche Anwendungen wie Gastronomie, Eventveranstaltungen, Lager etc. Interessiert? Sprecht uns gerne an!