

LEAS PHILOSOPHIE

DIE SONNE, DER DUFT DER
ZITRONEN, DIE ITALIENISCHE ART
DAS LEBEN ZU GENIESSEN –
WIR LIEBEN ES!

Um Euch bei Lea nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen, backen wir Pizza, Focaccia und Ciabatta im großen Steinbackofen selbst. Ganz klar, dass wir auch unsere eigene Pasta in Leas Küche kneten und formen – aus dem allerfeinsten Pasta-Grieß. Zuallererst wollen wir Euch, unsere Gäste, glücklich machen, jeden Tag! Dabei helfen uns auch über Jahre gewachsene Freundschaften und der ständige Austausch mit unseren Produzenten – ihre Leidenschaft leitet uns auf der Suche nach dem perfekten Teller für Euch!

STARTER

FOCACCIAS AUS UNSEREM STEINBACKOFEN (A)

mit viel Ruhe und Liebe handgemacht und knusprig gebacken, mit Meersalzflocken, Oregano und erstklassigem Olivenöl aus Apulien, zum Teilen.

Focaccia Pur	7,5€
mit Mozzarella di Bufala DOP aus Kampanien Kirschtomaten und Basilikum (G)	+ 6,5€
mit Ziegenfrischkäse / Rucola / Honig und Nüssen (E, G)	+ 6,9€
mit Rucola / Prosciutto Crudo / Cherrytomaten und Parmesan (G)	+ 6,9€

SIZILIANISCHE OLIVEN

mariniert mit Kräutern und Knoblauch

KÜRBISCREMESUPPE (G)

mit steirischem Öl und gerösteten Kürbiskernen

BRUSCHETTA CAPRESE (A, G)

geröstetes Bergbrot mit marinierten Tomaten
gezupftem Büffelmozzarella / Olivenöl / Pesto

TOMATEN HUMMUS (A)

Kichererbsen / superaromatische Romatomaten
frisches Pizzabrot aus unserem Steinbackofen

ROTE BEETE CARPACCIO (G)

hauchdünne geschnittene Rote Beete / Ziegenfrischkäse
Rucola / Balsamico

VITELLO TONNATO (C, D, O, G)

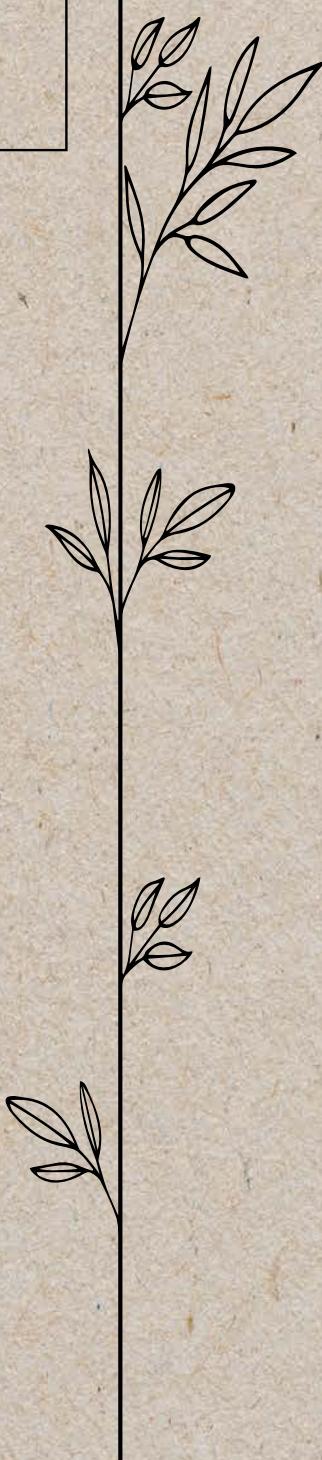
rosa gegarte Kalbshüfte / Thunfischcrème mit Kapern
Rucola / Kirschtomaten / Parmesan

ANTIPASTO MISTO (C, D, O, 13)

Salame Milano / Prosciutto Crudo / Vitello Tonnato
gegrilltes Gemüse / Frischkäse / Oliven / gefüllte Kirschpaprika
Peperoncini Verde

 = vegetarisch

 = vegan



SALAT

JUNGER, KNACKIGER BLATTSALAT (O)

wahlweise mit unserem hausgemachten saarländischen
Hausdressing, Himbeer-Dressing oder Balsamico-Vinaigrette

mit mariniertem Grillgemüse / Pesto / Pekan-Nüssen + 6,5 €
Sauerdornbeeren und Ziegenfrischkäse (E, G) 

mit Thunfisch / knackiger Gartengurke / Kirschtomaten + 8,5 €
Eiern und marinierten roten Zwiebeln (C, D)

mit saftig gegrillter Hähnchenbrust / Parmesan + 9 €
Tomaten / Eiern und knackiger Gartengurke (C, G)

LEAS LIEBLINGE

PACCHERI CERVO (A, C, O)

AB 2 PERSONEN

Pasta mit zartem Hirschgulasch / pochierten Birnen / Preiselbeeren
pro Person 32,5 €

PASTA MARE (A, B, C, D, G, O)

AB 2 PERSONEN

gebratenes Zanderfilet, Lachssteak und Garnelen auf Pasta
Peperoncini / Pomodoro und ein Hauch frisch geriebener
Ingwer in der Pfanne serviert

pro Person 39 €

PASTA

Unsere Pasta machen wir selbst, jeden Tag, ganz frisch aus zweimal gemahlenem Nudelgrieß: Semolina rimacinata, Wasser und Ei.
Bei allen Pastagerichten haben Sie die Wahl zwischen Spaghetti, Penne (A,C) oder glutenfreien Fusilli.

AGLIO OLIO E PEPERONCINO (G) 13,9€

cremig emulgiert mit Butterflöckchen
reichlich junger, frischer Knoblauch / Peperoncino

PASTA POMODORINI 14,9€

unendlich langsam kochen wir unsere Salsa Pomodoro aus den besten Tomaten Italiens, vollreif und täglich von der Sonne geküsst mit Kirschtomaten und mariniertem Rucola

+ Burrata di Bufala DOP  + 7€

BOLOGNESE (G, O, L) 16€

Weiderind geschmort mit Wurzelgemüse / Parmigiano Reggiano DOP / Olivenöl und Basilikum

PASTA AL PEPE (A, G)

hausgemachte Pasta mit Pfeffersoße

mit gegrillten Rinderhüftstreifen 23€

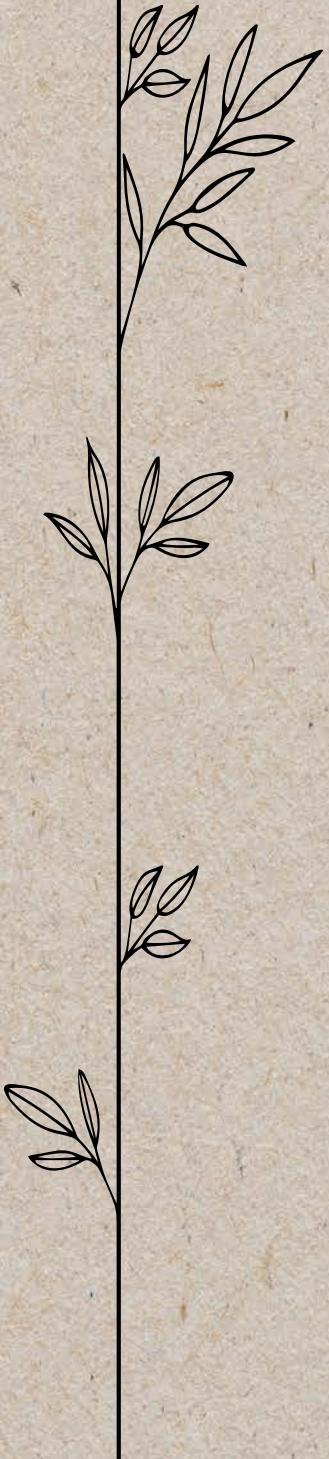
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 19,5€

CARBONARA (A, C, G) 17€

knuspriger Pancetta / Ei / Parmesan

GAMBERETTI (A, B, G) 20,5€

fruchtige Tomaten-Weißweinsoße / Knoblauch / Zwiebeln
Peperoncino / Garnelen



PIZZA

Wir haben uns auf die besonders fluffig-saftige Pizza aus Neapel spezialisiert, das bedeutet: ganz langsame Teigführung und ein Ofen, so heiß wie der Vesuv.

MARGHERITA (A, G) 14 €

Tomaten / Fior di latte / Basilikum

NAPOLI (A, G, D) 16,5 €

Tomaten / Fior di latte / Sardellen / Oliven / Kapern / Zwiebeln

COTTO E SALAME (A, G) 16,9 €

Tomaten / Fior di latte / Prosciutto Cotto / Salami

PICCANTE (A, G) 17,5 €

Tomaten / Fior di latte / Salami Piccante

QUATTRO FORMAGGI (A, G) 17,5 €

Tomaten / Gorgonzola / Parmigiano reggiano DOP
Fior di latte / Taleggio

VERDURE GRIGLIATE (A, G) 18,5 €

Tomaten / mediterranes Grillgemüse / Pesto / Ziegenfrischkäse

BUFALINA (A, G) 18,5 €

Tomaten/ kalt gezupfter Mozzarella di Bufala DOP
Basilikum / Kirschtomaten

JALAPEÑOS E SALAME PICCANTE 18,5 €

(A, G)

Tomaten / Fior di latte / grüne Jalapeños / Knoblauch
Salami Piccante

DOPPIO PARMA (A, G) 19,9 €

Tomaten / Fior di latte / Prosciutto di Parma DOP /
Parmigiano reggiano DOP / Rucola

+ Burrata di Bufala DOP

+ 7 €

PIZZA SPECIALE

ALSACIANA (A, G, D) 16,9€

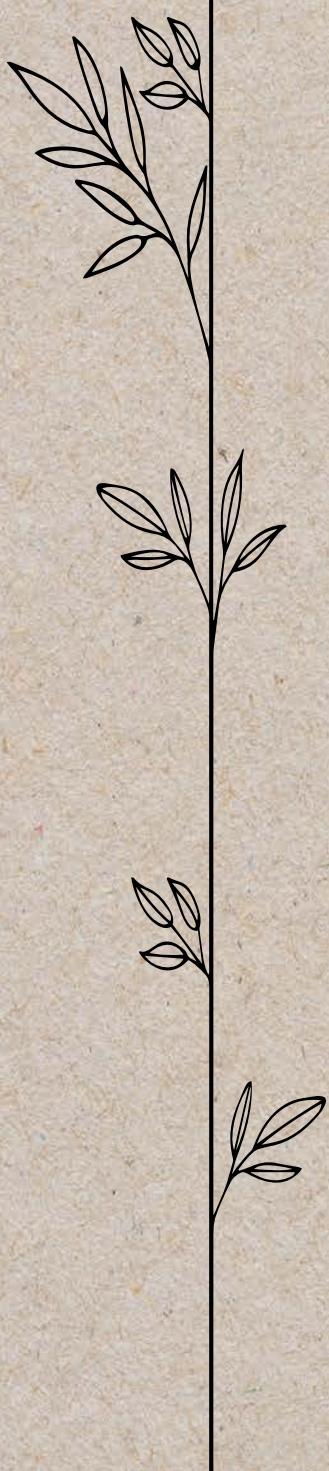
Crème Fraîche / Fior di latte / Speck / Zwiebeln
Frühlingslauch

CAPRICCIOSA (A, G, 13) 18,5€

Tomaten / Fior di latte / Prosciutto Cotto / Salami
Artischocken / Champignons / schwarze Oliven

BIANCA CON FICHI (A, G)  19,5€

Crème Fraîche / Fior di latte / Datteln / Feigen / Rucola
Ziegenkäse / Pekannüsse / Honig



GRILLGERICHTE

Wir lieben unser Fleisch und unseren Fisch! Ständig suchen wir die besten Cuts von herausragenden Produzenten. Selbstverständlich leben unsere Hähne mit reichlich Platz im Freien, die italienischen Edelschweine haben viel Zeit zum Wachsen, genauso wie die Weiderinder aus den endlosen Weiten der argentinischen Pampa – Ruhe, reichlich Auslauf und die Sonne unter freiem Himmel gehören einfach dazu.

FLEISCH

POLLO (G) 18,9€

saftig gegrillte Hähnchenbrust mit gebackenen Kartoffeln und winterlichem Gemüse

FILET VOM GRAN PARINO

SCHWEIN (240 g) (G) 23,9€

Das zarteste Fleisch vom besten italienischen Schwein – saftig gegrillt im Baconmantel mit gebackenen Kartoffeln und winterlichem Gemüse

ARGENTINISCHES RINDERFILET 42,5€

(220 g) (L)

das beste Stück des Rindes, butterzart und saftig gegrillt mit gebackenen Kartoffeln / winterlichem Gemüse

Auf Wunsch mit Pfefferrahmsauce + 2€

SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA (A, C, L, O)

Supersaftiges paniertes Schnitzel vom Landschwein

mit Bolognese und Mozzarella gratiniert

Pasta Pomodoro / Basilikum 23,5€

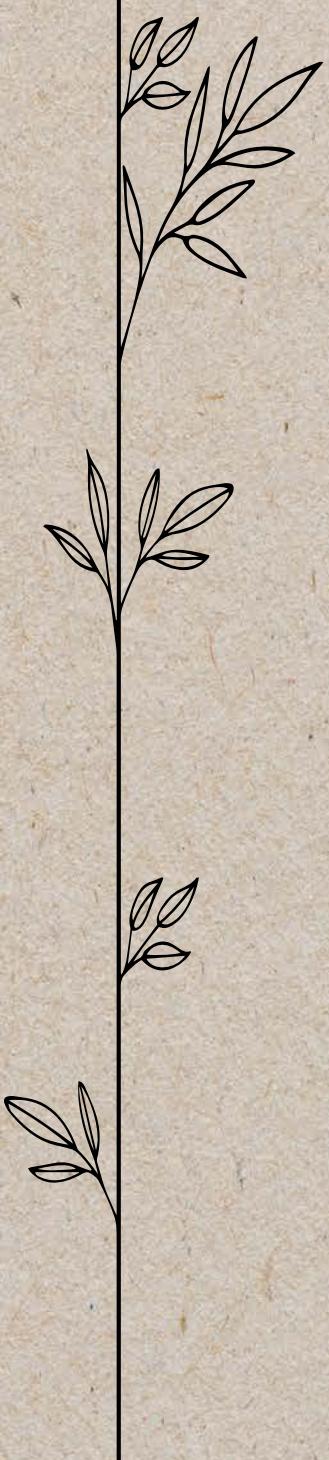
FISCH

ZANDERFILET (C, D, G) 26,5€

auf der Haut gegrillt mit hausgemachter Pasta in Weißwein-Sahne-Soße

LACHSSTEAK (C, D, G) 28,9€

gegrillt mit hausgemachter Pasta in Weißwein-Sahne-Soße



DESSERT

TIRAMISU (A, C, G, 11) 11,5 €

hausgemacht mit aufgeschlagener Mascarponecrème,
Löffelbisquit, bestem Espresso und Kakaopulver aus Ecuador

SCHOKOLADENKÜCHLEIN (A, G) 10,5 €

aus Kirschgel mit Sauerrahmeis

TARTUFO CLASSICO (C, G, E, 11) 11,5 €

halbgefrorene Schokoladencrème mit einem Zabaione-Kern,
umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen

VERSCHIEDENE EISSORTEN (G)

Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Erdbeer pro Kugel 3 €
..... mit Sahne + 1 €

ALLERGENE/ ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| A: Gluten | 1 mit Konservierungsstoff |
| B: Krebstiere | 2 mit Farbstoff |
| C: Eier | 3 mit Antioxidationsmittel |
| D: Fisch | 4 mit Süßungsmittel Saccharin |
| E: Nüsse | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat |
| F: Sojabohnen | 6 mit Süßungsmittel Aspartam |
| G: Milchprodukte | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam |
| H: Schalenfrüchte | 8 mit Phosphat C |
| L: Sellerie | 9 geschwefelt |
| M: Senf | 10 chininhaltig |
| N: Sesamsamen | 11 coffeinhaltig |
| O: Schwefeloxid und Sulfite | 12 mit Geschmacksverstärker |
| P: Lupinen | 13 geschwärtz |
| R: Weichtiere | 14 gewachst |
| | 15 gentechnisch verändert |

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

• Becker's Pils	0,3l	0,5l
• Radler/Colabier	3,5€	5,5€
• Bitburger Pils	3,5€	5,5€
• Benediktiner Weissbier		5,5€
• Radler Weizen/Cola Weizen		5,5€

FLASCHENBIERE

• Bitburger 0,0% (0,33l)	3,5€
• Bitburger Radler 0,0% (0,33l)	3,5€
• Bitburger Grapefruit 0,0% (0,33l)	3,5€
• Birra Moretti (0,33l)	4€
• Benediktiner Weizen alkoholfrei (0,5l)	5,5€

ALKOHOLFREI

0,2l 0,4l

Wir lieben Kinder. Bis 12 Jahre erhalten Kinder jedes Getränk im 0,2l Glas für 2,0 €.

• Bonne Aqua prickelnd (0,2l)	2,4€	3,8€
• Bonne Aqua still (0,2l)	2,4€	3,8€
• San Pellegrino (0,75l)	7,5€	
• San Pellegrino Aqua Panna (0,75l)	7,5€	
• Afri Cola (0,2l)	2,6€	4,4€
• Afri Cola light (0,2l)	2,6€	4,4€
• Bluna Orange oder Zitrone (0,2l)	2,6€	4,4€
• Spezi (0,2l)	2,6€	4,4€

GETRÄNKE

SÄFTE

	0,2l	0,4l
• Apfelsaft (0,2l)	2,8€	4,8€
• Johannisbeersaft (0,2l)	2,8€	4,8€
• Orangensaft (0,2l)	2,8€	4,8€
• Maracujasaft (0,2l)	2,8€	4,8€
• Saftschorle (0,2l)	2,6€	4,4€

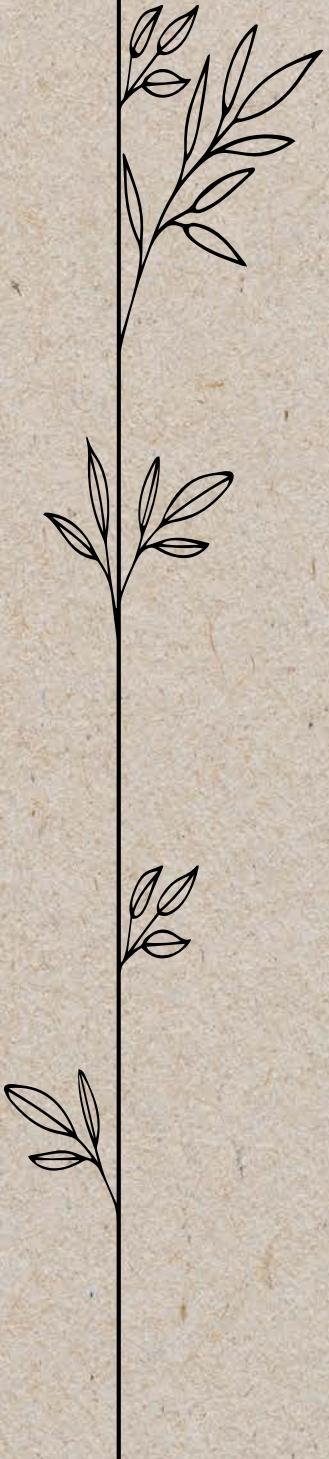
UNSERE HAUSGEMACHTE LIMONADE

• Holunder-Minze (0,4l)	4,8€
• Hibiskus-Zitrone (0,4l)	4,8€
• Mango-Maracuja (0,4l)	4,8€

HEISSGETRÄNKE

• Café Crème	3€
• Espresso	2,6€
• Espresso doppio	3,6€
• Cappuccino	3,8€
• Latte Macchiato	4€
• Heiße Schokolade	3,8€
• Tee	3,2€

Bio Pfefferminz, Earl Grey, Bio Kamille, Früchte
Paradiesmischung, Grüner Tee



GETRÄNKE

APERITIF

• Aperol Spritz	7,5€
• Lillet Spritz	7,5€
• Limoncello Spritz	7,5€
• Hugo	7,5€
• Italicus Spritz	8€
• Ferdinand's Rosé Marie Spritz	8€
• Bellini	8€
• Vibrante Spritz (alkoholfrei)	6,5€
• Ferdinand's Vermouth Bianco (4 cl)	5,5€
• Ferdinand's Vermouth Rosso (4 cl)	5,5€
• Ricard (4 cl)	5,5€
• Campari Orange/Soda	6,5€
• San Bitter Orange/ Soda alkoholfrei	6€
• Le Contesse Prosecco DOC Spumante Extra Dry (0,1l)	5€
• Le Contesse Prosecco Rosé DOC Spumante (0,1 l)	5€
• Le Contesse Prosecco DOC Spumante Extra Dry (0,75l)	32€
• Le Contesse Prosecco Rosé DOC Spumante (0,75l)	32€
• Champagner Möet & Chandon (0,75l)	89€
• Champagner Möet & Chandon MAGNUM (1,5l)	189€
• Champagner Möet & Chandon Rosé (0,75l)	99€
• Ruinart Blanc de Blancs (0,75l)	129€
• Ruinart Rosé (0,75l)	129 €

OFFENE WEINE WEISS

• Grauburgunder, Weingut Schmitt Weber (0,15l)	5,5€
• Riesling VV, Weingut Van Volxem (0,15l)	6,5€
• Lugana Limne, Tenuta Roveglia (0,15 l)	7€
• Weißweinschorle (0,3l)	5,5€

OFFENE WEINE ROSÉ

• Rosa dei Frati, Cà dei Frati (0,15l)	7€
--	----

OFFENE WEINE ROT

• Integro Primitivo IGP Puglia (0,15l)	6,5€
• Talamonti Montepulciano d'Abruzzo (0,15l)	6,5€

GETRÄNKE

FLASCHENWEINE WEISS

DEUTSCHLAND

- Grauburgunder Classic, Schmitt-Weber (0,75l) 26€
- Riesling VV, Weingut Van Volxem, Mosel (0,75l) 32€
- Saar Riesling, Weingut Van Volxem, Mosel (0,75l) 35€
- Riesling VV MAGNUM, Weingut Van Volxem, Mosel (1,5l) 65€

ITALIEN

- Chardonnay Altkirch, Schreckbichl-Colterenzio, Südtirol (0,75l) 32€
- Lugana Limne, Tenuta Roveglia, Venetien (0,75l) 30€
- Pinot Grigio, Weingut Lageder, Südtirol (0,75l) 34€
- Lugana, Weingut Cà dei Frati, Lombardei (0,75l) 35€
- Sauvignon Blanc Lafóa, Weingut Schreckbichl Colterenzio, Südtirol (0,75l) 55€
- Chardonnay Löwengang, Weingut Lageder, Südtirol (0,75l) 89€

FLASCHENWEINE ROSÉ

- Lagrein Rosé, Schreckbichl-Colterenzio (0,75l) 30€
- Rosa dei Frati, Cà dei Frati (0,75l) 35€
- Miraval Côtes de Provence (0,75l) 39€
- Miraval Côtes de Provence MAGNUM (1,5l) 75€



GETRÄNKE

FLASCHENWEINE ROT

ITALIEN

• Integro Primitivo IGP Puglia BIO, Salento	30 €
• Talamonti Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzen	30 €
• Vernatsch Nr.9, Grlan, Südtirol (0,75l)	32 €
• Lagrein DOC, Terlan, Südtirol (0,75l)	35 €
• Le Difese, Tenuta San Guido, Toskana (0,75l)	45 €
• Chianti Classico, Weingut Fontodi, Toskana (0,75l)	50 €
• Guidalberto, Tenuta San Guido, Toskana (0,75l)	69 €
• Barolo Castiglione, Vietti, Piemont	79 €
• Le Serre Nuove, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana (0,75l)	95 €
• Cabernet Sauvignon, Lafóa, Südtirol	120 €
• Tignanello, Weingut Antinori, Toskana (0,75l)	189 €
• Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana (0,75l)	290 €
• Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana (0,75l)	300 €

FRANKREICH

• Domaine Faiveley Pinot Noir, Bourgogne	52 €
--	------

Gerne informieren wir Sie über den
aktuellen Jahrgang Ihres Weines.

GETRÄNKE

COCKTAILS

KILLER RED

- Campari, Gin, Cointreau, Vermouth Red 8€

NEGRONI

- Campari, Vermouth Red, ÍU Gin 8€

AMARETTO SOUR

- Amaretto, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba 8€

RAMAZZOTTI SOUR

- Ramazzotti, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba 8€

FRANGELICO SOUR

- Frangelico, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba 8€

APEROL SOUR

- Aperol, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba 8€

GIN & TONIC

- ÍU Gin, Tonic Water 7,5€

CRANBERRY GIN TONIC

- ÍU Gin, frischer Zitronensaft, Cranberry Saft, Zuckersirup 8,5€

MALFY GIN TONIC

- Malfy Gin, Tonic Water 9,5€

CAMPARI MILANO

- Prosecco, Campari, Cranberry, Minze 7,5€

ITALICUS GINGER

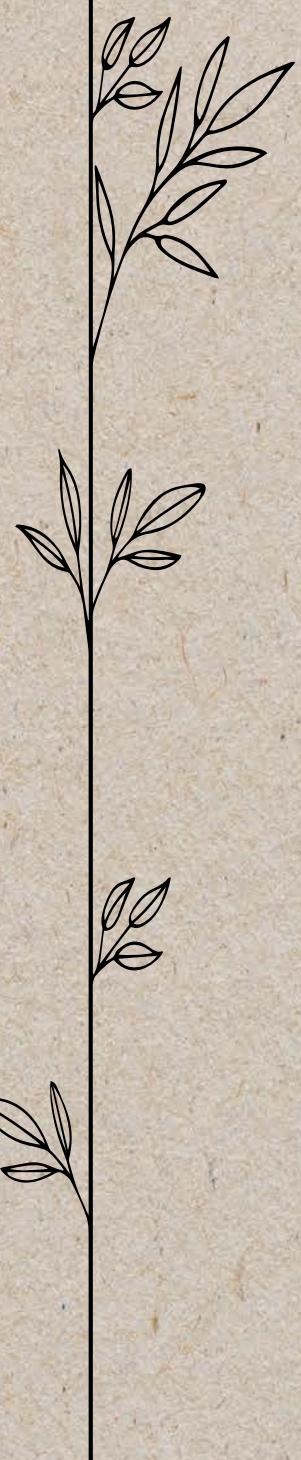
- Italicus Bergamotte, Ginger Ale 7,5€

MOJITO

- ÍU Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Soda 8,5€

LIMONATA DI LEA

- Vodka, Limoncello, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda 8€



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

TROPICAL LOVER

- Orangensaft, Maracujasaft, Redsirup 6,5€

IPANEMA

- frischer Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Ale 6,5€

SAN BITTER/ORANGE 6€

NO GIN & TONIC

- „alkoholfreier Gin“ 6,5€

GRAPPA/BITTER

GRAPPA IL MOSCATO, NONINO (2 cl) 5,5€

GRAPPA IL CHARDONNAY, NONINO (2 cl) 6€

GRAPPA ANTICA CUVÉE, NONINO (2 cl) 7,5€

GRAPPA RISERVA 8 JAHRE, NONINO (2 cl) 10,5€

GRAPPA RISERVA CILIEGIO 10 JAHRE (2 cl) 22€

RAMAZOTTI (4 cl) 5€

AVERNA (4 cl) 5€

AMARETTO (4 cl) 5€

KURZ & KNAPP

LIMONCELLO (2 cl) 3€

SAMBUCA (2 cl) 3€

ALTE HASELNUSS, THE MOSEL DESTILLERS (2 cl) 3,5€

MARILLE ROYAL, THE MOSEL DESTILLERS (2 cl) 3,5€

WILLIAMS CHRIST BIRNE, THE MOSEL DESTILLERS (2 cl) 3,5€

FRANGELICO (2 cl) 3,5€