

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

FOCACCIA 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 	6,0 €
mit Mozzarella di Bufala DOP aus Kampanien / Kirschtomaten und Basilikum (G) 	+ 5,0 €
mit Ziegenfrischkäse / Rucola / Honig und Nüssen (E, G) 	+ 5,5 €
mit Rucola / Prosciutto Crudo / Cherrytomaten und Parmesan (G)	+ 5,5 €

SIZILIANISCHE OLIVEN  4,5 €

mariniert mit Kräutern und Knoblauch

BRUSCHETTA CAPRESE (A, G)  10,5 €

geröstetes Bergbrot mit marinierten Tomaten / gezipftem Büffelmozzarella / Olivenöl / Pesto

TOMATEN HUMMUS (A)  10,5 €

Kichererbsen / superaromatische Romatomaten / frisches Pizzabrot aus unserem Steinbackofen

VITELLO TONNATO (C, D, O, G) 14,5 €

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

CARPACCIO DI BRESAOLA (D, G) 16,5 €

luftgetrockneter Rinderschinken / Tomaten / Rucola / Parmesan und alter Balsamico

ANTIPASTO MISTO (C, D, O, 13) 15,5 €


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



SALAT

**JUNGER, KNACKIGER
BLATTSALAT** (O)  9,5€

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

mit mariniertem Grillgemüse / Pesto / Pekan-Nüssen / + 5,0€
Sauerdornbeeren und Ziegenfrischkäse (E, G) 

mit Thunfisch / knackiger Gartengurke / Kirschtomaten / + 7,0€
Eiern und marinierten roten Zwiebeln (C, D)

mit saftig gegrillter Hähnchenbrust / Parmesan / + 8,0€
Tomaten / Eiern und knackiger Gartengurke (C, G)

mit gegrillten Calamariringen / Zitrone + 8,0€
und hausgemachter Ajoli

LEAS LIEBLINGE

ZUCCHINI SPAGHETTI

mit Pomodoro  14,5€

mit Bolognese 15,5€

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 36,0€



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 oder Makkaroni (A,C).

AGLIO OLIO E PEPERONCINO (G) 🌿 12,0 €

cremig emulgiert mit Butterflöckchen / reichlich junger, frischer Knoblauch / Peperoncino

PASTA POMODORINI 🌿 14,0 €

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 🌿 + 6,0 €

BOLOGNESE (G, O, L) 15,0 €

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

LASAGNE (A, C, G, L, O) 17,0 €

hausgemacht mit unserer unverwechselbaren Weiderind-Bolognese / frischer Pasta / cremigem Ricotta und Béchamelsauce

PASTA AL PEPE (A, G)

hausgemachte Pasta mit Pfeffersoße

mit gegrillten Rinderhüftstreifen 19,5 €

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 17,5 €

CARBONARA (A, C, G) 15,5 €

knuspriger Pancetta / Ei / Parmesan

GAMBERETTI (A, B, G) 17,5 €

fruchtige Tomaten-Weißweinsauce / 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) 12,0 €

Tomaten / Fior di latte / Basilikum

COTTO E SALAME (A, G) 14,5 €

Tomaten / Fior di latte / Prosciutto Cotto / Salami

PICCANTE (A, G) 14,5 €

Tomaten / Fior di latte / Salami Piccante

QUATTRO FORMAGGI (A, G) 15,5 €

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

VERDURE GRIGLIATE (A, G) 16,0 €

Tomaten / mediterranes Grillgemüse / Pesto / Ziegenfrischkäse

BUFALINA (A, G) 16,5 €

Tomaten/ kalt gezupfter Mozzarella di Bufala DOP /
Basilikum / Kirschtomaten

JALAPEÑOS E SALAME PICCANTE 16,5 €

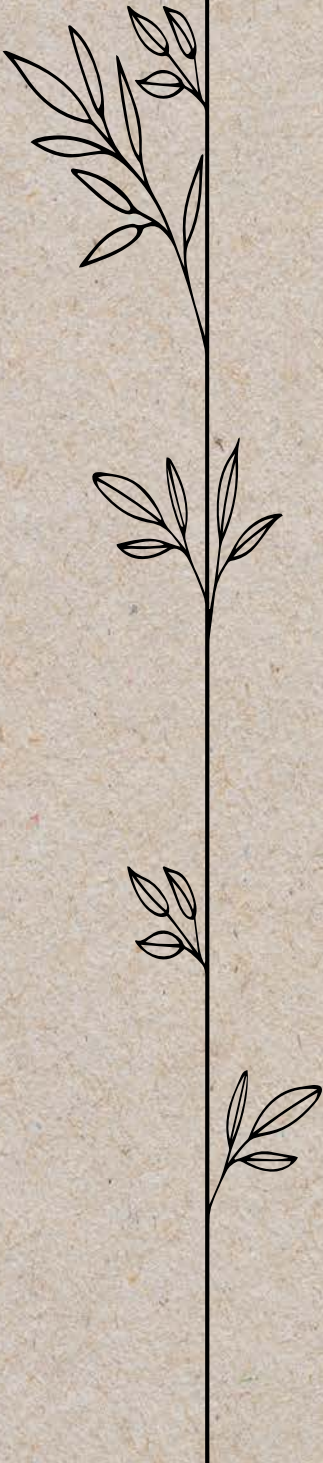
(A, G)

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

DOPPIO PARMA (A, G) 17,5 €

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

+ Burrata di Bufala DOP + 6,0 €



PIZZA SPECIALE

PIZZA CAPRICCIOSA (A, G, 13) 16,5 €

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

PIZZA BRUSCHETTA FRESCA (A, E, G) 16,0 €

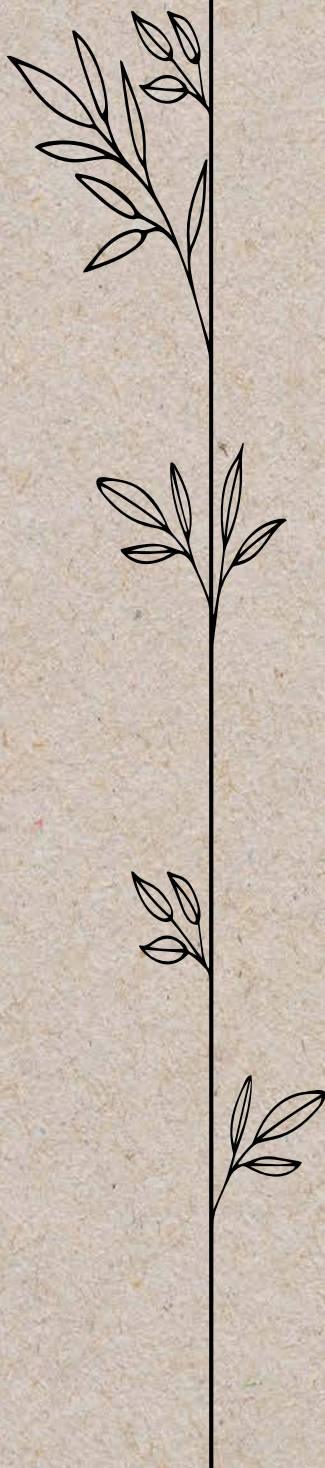
Tomaten / Rucola / marinierte Tomatenstücke / gehobelter Parmesan /
alter Balsamico

PIZZA MEZZALUNA CON BRESAOLA 18,5 €
„HALBMONDPIZZA“ (A, G)

Rucola / Bresaola / gehobelter Parmesan / Honigtomaten

PIZZA BIANCA CON FICHI (A, G) 🍌 17,0 €

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) 19,0 €

saftig gegrillte Hähnchenbrust mit gebackenen Kartoffeln / Grillgemüse / Pfefferrahmsauce

FILET VOM GRAN PARINO SCHWEIN (240 g) (G) 24,0 €

Das zarteste Fleisch vom besten italienischen Schwein – saftig gegrillt im Baconmantel mit gebackenen Kartoffeln / Grillgemüse / Pfefferrahmsauce

ARGENTINISCHES RINDERFILET 42,0 €
(250 g) (L)

das beste Stück des Rindes, butterzart und saftig gegrillt mit gebackenen Kartoffeln / Grillgemüse / Pfefferrahmsauce

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

Supersaftiges paniertes Schnitzel vom Landschwein

mit Bolognese und Mozzarella gratiniert /

Pasta Pomodoro / Basilikum 21,0 €

FISCH

ZANDERFILET (C, D, G) 24,0 €

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

LACHSSTEAK (C, D, G) 26,0 €

gegrillt mit hausgemachter Pasta in Weißwein-Sahne-Soße



DESSERT

TIRAMISU (A, C, G, 11) 10,5€

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

SCHOKOLADENKÜCHLEIN (A, G) 9,5€

aus Kirschgel mit Sauerrahmeis

TARTUFO CLASSICO (C, G, E, 11) 10,5€

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

VERSCHIEDENE EISSORTEN (G)

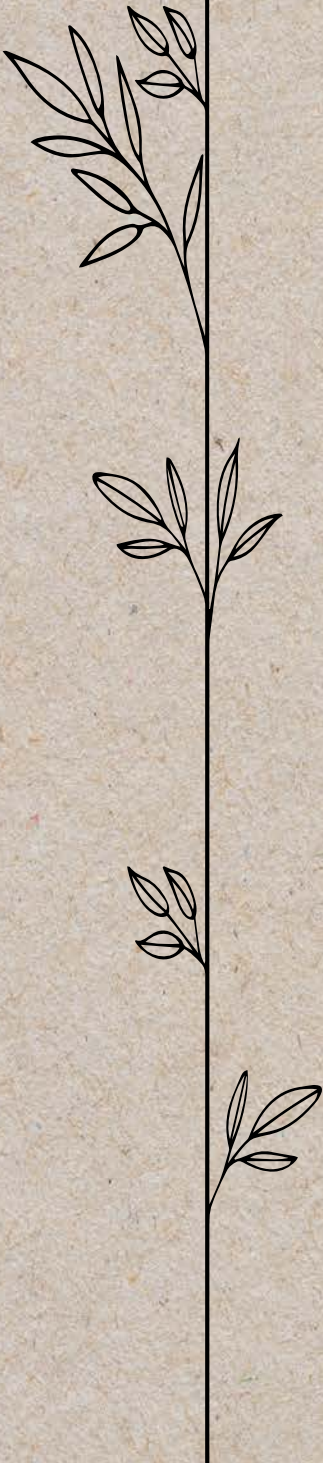
Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Erdbeer pro Kugel 2,5€

..... mit Sahne + 1,0€

ALLERGENE/ ZUSATZSTOFFE

A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
E: Nüsse
F: Sojabohnen
G: Milchprodukte
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesamsamen
O: Schwefeloxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam
7 mit Süßungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphat C
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 coffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert



GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

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

FLASCHENBIERE

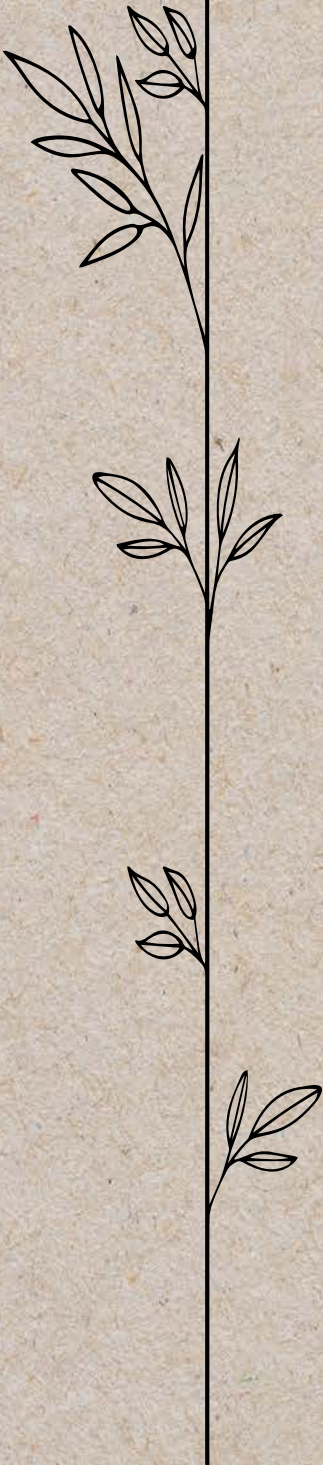
• Bitburger 0,0% (0,33l)	3,5€
• Bitburger Radler 0,0% (0,33l)	3,5€
• Bitburger Grapefruit 0,0% (0,33l)	3,5€
• Peroni (0,33l)	4,0€
• Benediktiner Weizen alkoholfrei (0,5l)	5,5€

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€

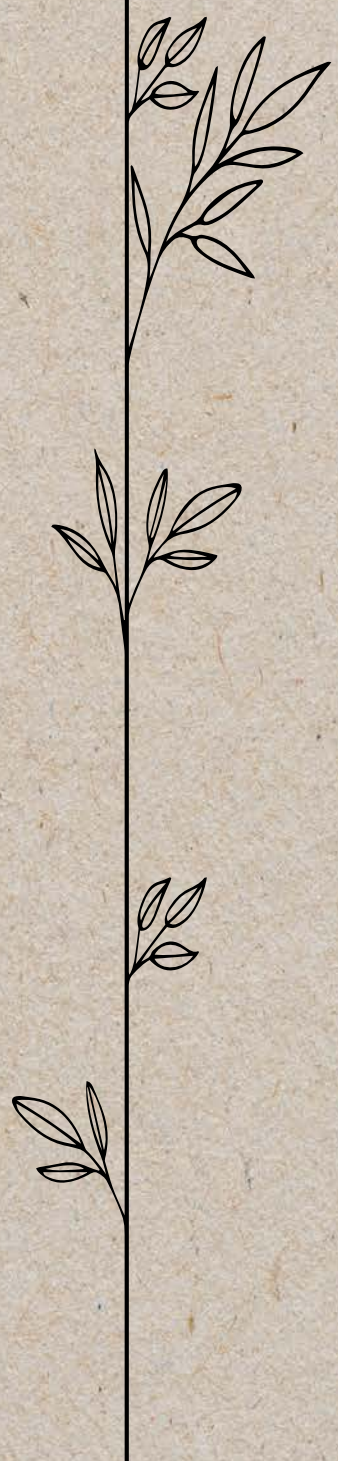
UNSERE HAUSGEMACHTE LIMONADE

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

HEISSGETRÄNKE

• Café Crème	3,0€
• Espresso	2,6€
• Espresso doppio	3,6€
• Cappuccino	3,8€
• Latte Macchiato	4,0€
• 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€
• Hugo	7,5€
• Italicus Spritz	8,0€
• Ferdinand's Rosé Marie Spritz	8,0€
• Bellini	8,0€
• 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	6,0€
• Le Contesse Prosecco DOC Spumante Extra Dry (0,1l)	5,0€
• Le Contesse Prosecco Rosé DOC Spumante (0,1l)	5,0€
• Le Contesse Prosecco DOC Spumante Extra Dry (0,75l)	32,0€
• Le Contesse Prosecco Rosé DOC Spumante (0,75l)	32,0€
• Champagner Môt & Chandon (0,75l)	89,0€
• Champagner Môt & Chandon MAGNUM (1,5l)	189,0€
• Champagner Môt & Chandon Rosé (0,75l)	99,0€
• Ruinart Blanc de Blancs (0,75l)	129,0€
• Ruinart Rosé (0,75l)	129,0€

OFFENE WEINE WEISS

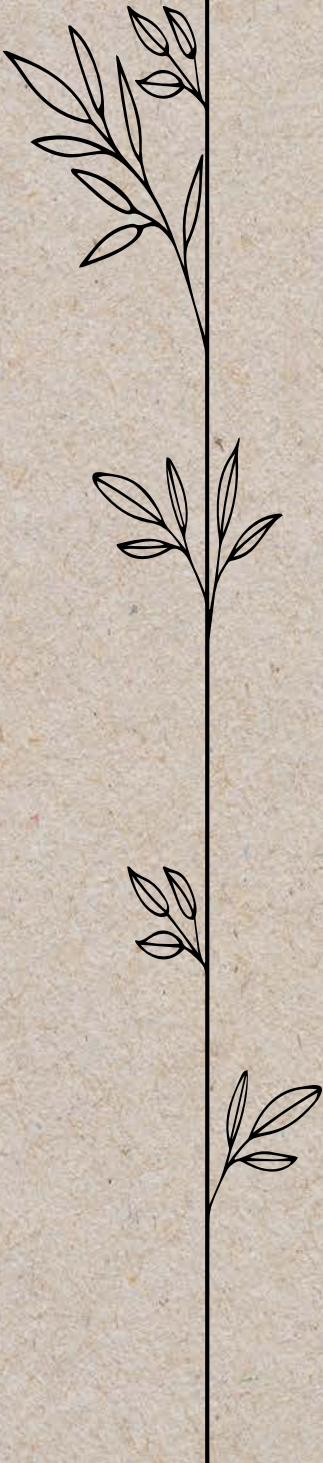
• Grauburgunder, Weingut Schmitt Weber (0,15l)	5,5€
• Lugana, Selva Capuzza (0,15l)	6,0€
• Riesling VV, Weingut Van Volxem (0,15l)	6,5€
• Weißweinschorle (0,3l)	5,5€

OFFENE WEINE ROSÉ

• Frescobaldi Alié Rosé (0,15l)	7,5€
---------------------------------------	------

OFFENE WEINE ROT

• Primitivo Punta Aquila, Weingut Tente Rubino (0,15l)	6,5€
• Montepulciano d'Abruzzo, Weingut Nicodemi (0,15l)	6,5€



GETRÄNKE

FLASCHENWEINE WEISS

- Grauburgunder Classic, Schmitt-Weber (0,75l) 26,0 €
- Riesling VV, Weingut Van Volxem, Mosel (0,75l) 32,0 €
- Saar Riesling, Weingut Van Volxem, Mosel (0,75l) 35,0 €
- Weissburgunder Spätlese trocken, Perler St. Quirinusb.,
Schmitt-Weber, Mosel (0,75l) 38,0 €
- Chardonnay 1725, Schmitt-Weber, Mosel (0,75l) 59,0 €
- Riesling Goldberg GG, Weingut Van Volxem, Mosel (0,75l) 63,0 €
- Riesling VV MAGNUM, Weingut Van Volxem, Mosel (1,5l) 65,0 €

SÜDTIROL

- Chardonnay Altkirch, Schreckbichl-Colterenzio (0,75l) 30,0 €
- Pinot Grigio, Weingut Lageder (0,75l) 32,0 €
- Pinot Bianco Berg, Schreckbichl-Colterenzio (0,75l) 40,0 €
- Sauvignon Blanc Lafôa, Weingut Schreckbichl Colterenzio (0,75l) 55,0 €
- Chardonnay Löwengang, Weingut Lageder (0,75l) 69,0 €
- Pinot Bianco Berg MAGNUM, Schreckbichl-Colterenzio (1,5l) 75,0 €

TRENTIN

- Chardonnay „Masetto Doré“, Weingut Endrizzi (0,75l) 43,0 €

LOMBARDEI

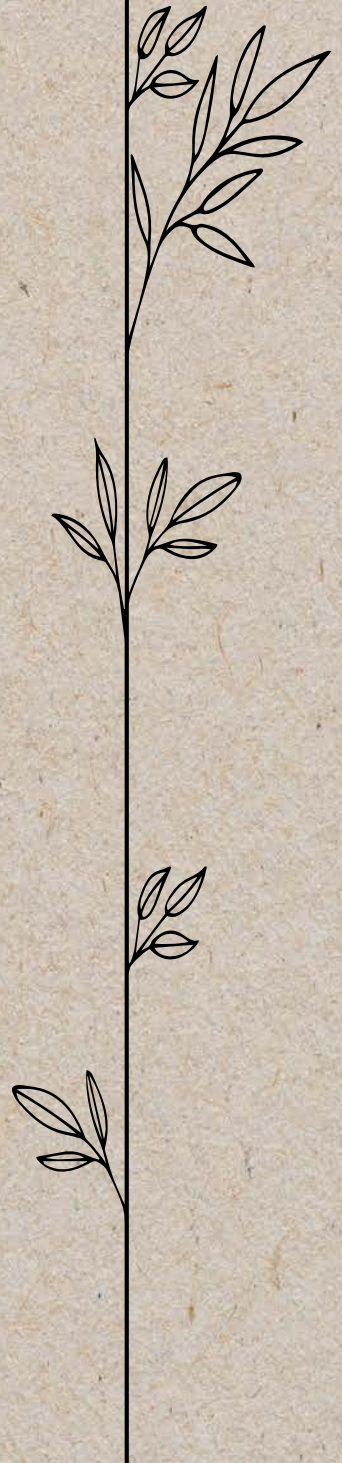
- Lugana San Vigilio, Weingut Selva Capuzza (0,75l) 30,0 €
- Lugana, Weingut Cà dei Frati (0,75l) 35,0 €

PIEMONTE

- Gavi di Gavi, Weingut Olim Bauda (0,75l) 33,0 €
- Sauvignon Blanc, Weingut Isolabella della Croce (0,75l) 45,0 €

SARDINIEN

- Vermentino „Costamolino“, Argiolas (0,75l) 33,0 €



GETRÄNKE

FLASCHENWEINE ROSÉ

- Lagrein Rosé, Schreckbichl-Colterenzio (0,75l) 30,0 €
- Alié Rosé, Weingut Frescobaldi (0,75l) 35,0 €
- Miraval Côtes de Provence (0,75l) 39,0 €
- Rosa dei frati, Ca dei frati (0,75l) 39,0 €
- Alié Rosé MAGNUM, Weingut Frescobaldi (1,5l) 70,0 €
- Miraval Côtes de Provence MAGNUM (1,5l) 75,0 €

FLASCHENWEINE ROT

SÜDTIROL

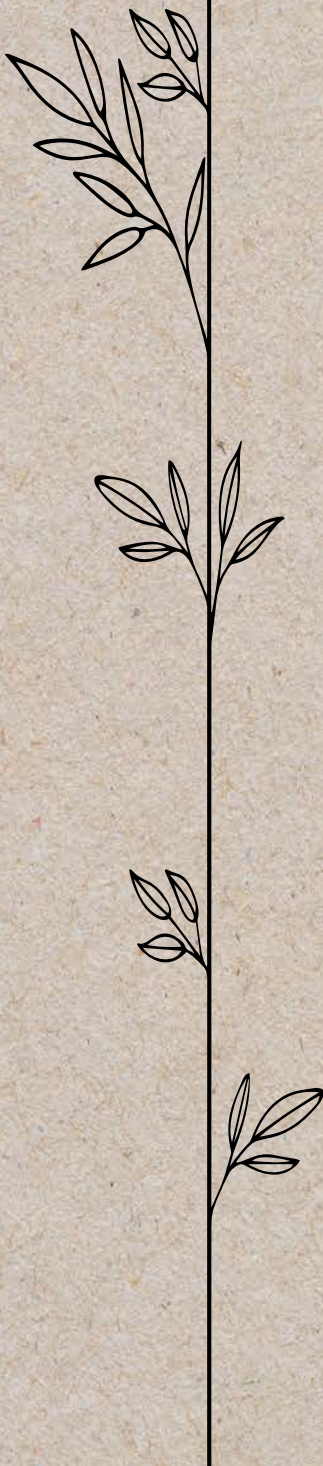
- Vernatsch Nr.9, Giralan (0,75l) 32,0 €
- Lagrein DOC, Terlan (0,75l) 35,0 €
- Merlot Riserva, Siebeneich 42,0 €
- Pinot Noir „Trattmann“, Weingut Giralan 59,0 €
- Cabernet Sauvignon, Lafóa 120,0 €

LOMBARDEI

- Ronchedone, Cà dei Frati (0,75l) 42,0 €
- Amarone „Pietro dal Cero“ Cà dei Frati (0,75l) 82,0 €

PIEMONTE

- Pinot Nero, Weingut Isolabella della Croce (0,75l) 36,0 €
- Barbera d'Asti superiore, Weingut Isolabella della Croce (0,75l) 45,0 €
- Barolo, Weingut Azelia di Luigi Scavino (0,75l) 62,0 €



GETRÄNKE

FLASCHENWEINE ROT

TOSKANA

• Antinori, Weingut Villa Antinori (0,75l)	42,0 €
• Le Difese, Tenuta San Guido (0,75l)	45,0 €
• Rosso di Montalcino, Poggio Antico (0,75l)	45,0 €
• Chianti Classico, Weingut Fontodi (0,75l)	50,0 €
• Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia (0,75l)	55,0 €
• Vino Nobile di Montepulciano, Weingut Salcheto (0,75l)	62,0 €
• Guidalberto, Tenuta San Guido (0,75l)	69,0 €
• Le Serre Nuove, Tenuta dell'Ornellaia (0,75l)	95,0 €
• Brunello di Montalcino, Poggio Antico (0,75l)	95,0 €
• Flaccianello della Pieve, Weingut Fontodi (0,75l)	149,0 €
• Tignanello, Weingut Antinori (0,75l)	189,0 €
• Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia (0,75l)	290,0 €
• Sassicaia, Tenuta San Guido (0,75l)	300,0 €

ABRUZZEN

• Montepulciano d'Abruzzo, Weingut Nicodemi (0,75l)	32,0 €
---	--------

APULIEN

• Primitivo „Punta Aquila“, Tenute Rubino (0,75l)	32,0 €
• Selvarossa Riserva, Due Palme (0,75l)	39,0 €

SARDINIEN

• Barrua, Argiolas Punica (0,75l)	58,0 €
---	--------

Gerne informieren wir Sie über den
aktuellen Jahrgang Ihres Weines.



GETRÄNKE

COCKTAILS

KILLER RED

- Campari, Gin, Cointreau, Vermouth Red 8,0 €

NEGRONI

- Campari, Vermouth Red, ÏU Gin 8,0 €

AMARETTO SOUR

- Amaretto, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba 8,0 €

RAMAZZOTTI SOUR

- Ramazzotti, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba 8,0 €

FRANGELICO SOUR

- Frangelico, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba 8,0 €

APEROL SOUR

- Aperol, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba 8,0 €

GIN & TONIC

- ÏU Gin, Tonic Water 7,5 €

CRANBERRY GIN TONIC

- ÏU Gin, frischer Zitronensaft, Cranberrysaft, Zuckersirup 8,5 €

MALFY GIN TONIC

- Malfy Gin, Tonic Water 9,5 €

CAMPARI MILANO

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

ITALICUS GINGER

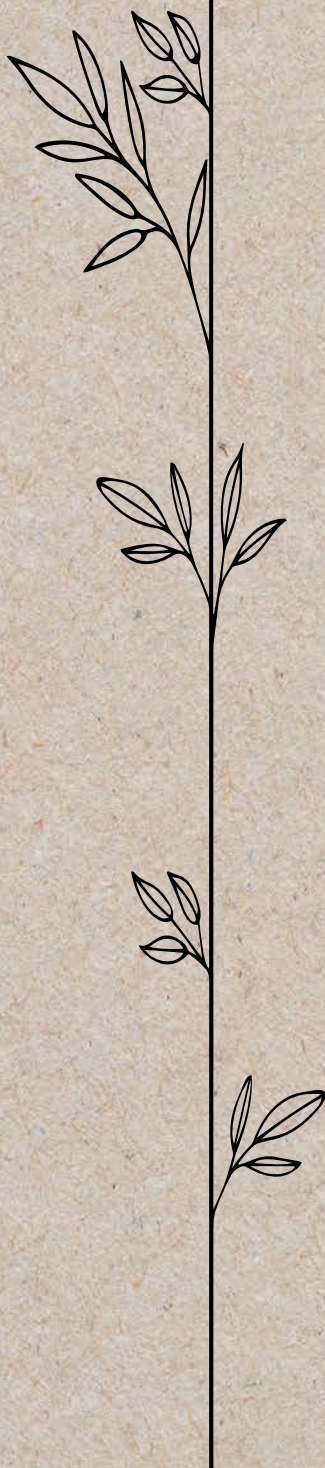
- Italicus Bergamotte, Ginger Ale 7,5 €

MOJITO

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

LIMONATA DI LEA

- Vodka, Limoncello, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Soda 8,0 €



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

TROPICAL LOVER

- Orangensaft, Maracujasaft, Redsirup 6,5€

IPANEMA

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

SAN BITTER/ORANGE

..... 6,0€

NO GIN & TONIC

- „alkoholfreier Gin“ 6,5€

GRAPPA/BITTER

GRAPPA IL MOSCATO, NONINO (2 cl) 5,5€

GRAPPA IL CHARDONNAY, NONINO (2 cl) 6,0€

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

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

GRAPPA RISERVA CILIEGIO 10 JAHRE (2 cl) 22,0€

RAMAZOTTI (4 cl) 5,0€

AVERNA (4 cl) 5,0€

AMARETTO (4 cl) 5,0€

KURZ & KNAPP

LIMONCELLO (2 cl) 3,0€

SAMBUCA (2 cl) 3,0€

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€

