



MENU





LUNCH SPECIAL

von Montag - Freitag (Feiertage ausgenommen): 11:30-14:30 Uhr

RIND mit Reis & verschiedenem Gemüse

M9 in HoisinsoßeM10 in AusternsoßeM11 mit ZitronengrasM112 in rotem Curry

M113 mit Udonnudeln gebraten (ohne Reis)

KNUSPRIGE ENTE mit Reis & verschiedenem Gemüse

M12 in Hoisinsoße
M13 mit Kokosstreifen
M14 in Mangosoße
M15 in Erdnuss-Soße

M115 mit Ingwer & Pak Choi

M16 in rotem Curry m116 in CuNu-Soße

TOFU mit Reis & verschiedenem Gemüse

M17 in rotem Curry M18 in Austernsoße

MEERESFRÜCHTE mit Reis & verschiedenem Gemüse

M19 gegrillter Lachsfilet mit Austernsoße
M20 gegrillter Lachsfilet mit rotem Curry

M220 Tintenfisch mit Tomaten, Sellerie und Ananas

M21 Garnelen in rotem Curry

M221 Garnelen mit Basilikum in Austernsoße

10.9

11.9

10.5

12.9 12.9 11.9

12.9

12.9

GEBRATENER REIS m	it verschiedenem Gemüse	
M22	vegetarisch	7.9
M23 \\\	mit knusprigem Entenfleisch	11.9
M24	mit Hähnchenbrust	8.9
PHO Reisbandnudeln		
M25 BO	Suppe mit Rinderfilet & frischen Kräutern	9.9
M26 XAO	gebraten mit Rindfleisch	9.9
7		
BUIN BOVVL und verf	eln serviert mit frischen Kräutern, Salat, Gurken, roten Zwiebeln einert mit Röstzwiebeln & Erdnüssen	
M27 BO	Rindfleisch mit Zitronengras	10.9
M227 NEM	Frühlingsrollen	10.9
M228 GA	Gegrillter Hähnchenbrust mit Zitronengras	10.5
M28 LA LOT	Rindfleisch in Betelblätter gerollt & gegrillt	10.9
M29 VIT	knusprige Ente	11.9
M229 TOFU	gebackenes Tofu mit Zitronengras	10.5



ŀ

VORSPEISEN

	SOMMERROLLEN in Reispapier gewickelte Reisnudeln mit Salat, Kräutern, Karotten, Gurken, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Hoisin-Soße	
1 H	Hühnchen	6.9
1 R	Rind	7.9
1 G	Garnelen	8.9
1 E	Ente	8.9
1 T	Tofu	6.9
1	WAN TAN SUPPE Brühe mit Wan Tan & Pak Choi	7.9
2	SUP GA CUA Brühe mit Hühnchen & Krebsfleisch	7.9
3	CANH CHUA TOM säverlich-scharfe Garnelensuppe mit Tomaten, Ananas und Koriander	8.9
4	MIEN GA Glasnudelsuppe mit Hühnchen & Frühlingsrollen	7.5
5	GA NUOC DUA Kokosmilchsuppe mit Hühnchen, Zitronengras, Galant, Austernpilzen und Koriander	7.5
6	LITTLE PHO BO würzige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Kräutern, Limette & Frühlingszwiebeln	7.9
7	EDAMAME gedämpfte japanische Sojabohnen	6.5
8	VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN 3 Stück, hausgemacht, gefüllt mit Bio-Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Zwiebeln, Limettensoße	7.9
9	VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN 3 Stück, hausgemacht, gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Zwiebeln, Limettensoße	6.5
10	NEST FRÜHLINGSROLLEN 5 Stück, mit Taro, gefüllt mit Garnelen & Krebsfleisch, Limettensoße	6.9
11	MEERES FRÜHLINGSROLLEN 6 Stück, gefüllt mit Garnelen & Krebsfleisch, Limettensoße	6.9
12	TOM COM 2 Stück, Garnelen mit knusprigem Jungreismantel & Mango-Chili-Spße	11,9



13	WANTAN 4 Stück, gefüllt mit Garnelen & Hähnchen, Mango-Chili-Soße	8.9
14	BO LA LOT Rindfleisch mit Zitronengras in Betelblätter gewickelt & gegrillt	7.9
15	SATE SPIEßE 3 gegrillte Hähnchen-Spieße mit Erdnuss-Soße	8.5
16	GEBACKENE GARNELEN 5 Garnelen im Teigmantel	8.5
20	SO DIEP gegrillte Jakobsmuschen mit grünem Spargel auf Leoli-Art	13.9
21	BANH TOM Süßkartoffel-Rösti mit Garnelen auf Leoli-Art	11.9
22	TOFU CHIEN gebackener Tofu auf Leoli-Art	8.9
23	XIU MAI 4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen und Krebsfleisch	8.5
24	HA CAO 4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen	7.5
25	GYOZA 4 gedämpfte Teigtaschen mit Hühnchen, Kohl & Pilzen	7.9
26	GYOZA CHAY 4 gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse	7.5
28	STEAMED MIX gedämpfte Teigtaschen Mix, jeweils 1x 23, 1x 24, 1x 25, 1x 26	8.5
29	BAO VIT gegrillte Ente im gedämpften Weizen-Bun mit Lauch, Gurke und Hoisin-Soße	10.9



VORSPEISEN

30	DUDU	13.9
	Grüner Papaya-Salat mit Garnelen, Limetten, Röstzwiebeln, Erdnüssen, frischen Kräutern & Krabbenchips	
31	HOA CHUOI BO Frische Bananenblüten-Salat mit Rindfleisch, roten Zwiebeln,	13.9
32	Limettenblätter, geröstetem Reis, frischen Kräutern und Erdnüssen NOM VIT	14.9
	Enten-Salat mit grünem Mangostreifen in Limettendressing & Erdnüssen	
33	WAKAME	6.5
34	Seetang-Salat mit Sesam HOA CHUOI CHAY Frische Bananenblüten-Salat mit Tofu, roten Zwiebeln, Limettenblätter, geröstetem Reis, frischen Kräutern und Erdnüssen	11.9
168	LEOLI VORSPEISEN-PLATTE FÜR 2 Garnelen-Sommerrollen, Frühlingsrollen, Rindfleisch in Betelblättern, Hühnchen-Sate-Spieße, Garnelen-Spieße, gebackene Wan Tan, Papaya-Salat mit Garnelen oder Enten-Salat inkl. Dips	35.9



SPECIAL STARTERS

S4	TRUFFLE SALMON medium gegrillter Lachs in Trüffel-Chili-Öl	11.9
S5	TUNA WASABI medium gegrillter Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise	12.9
S6	SALMON-TATAR Lachs, Avocado, Frühlingszwiebel, Wasabi, Chili & Sesamöl	16.9
S7	TUNA-TATAR Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Chili & Trüffelöl	17.9
S8	LACHS SASHIMI 6 Scheiben	16.5
S9	THUNFISCH SASHIMI 6 Scheiben	19.9



SUSHI

	NIGIRI 2 Stück				
S10	Lachs	7.9	S12	Garnele	7.9
S11	Thunfisch	10.9	S13	Aal	9.9
		MAKI 8S	tück		
S15	Mango & Frischkäse	5.9	S33	Gurke	5
S16	Rucola & Frischkäse	5.9	S34	Avocado	5.5
S17	Surimi	6.5	S35	Lachs	6.5
S18	Lachs & Gurke	6.5	S36	Thunfisch	6.9
S19	Lachs & Avocado	6.5			
	.	UNCHY RC packene Sushi-R		10 Stück	
S50	CRUNCHY SAKE Lachs, Avocado, Surimi, Gu	ırke, Rucola & F	rischk	äse	15
S51	CRUNCHY CHICKEN Hühnchen, Surimi, Avocado, Gurke, Rucola & Frischkäse				
S52	2 CRUNCHY SHRIMPS Garnelen, Avocado, Gurke, Rucola & Frischkäse			15	
S53	S53 CRUNCHY VEGGY Salat, Gurke, Avocado, Rucola, Paprika & Frischkäse				
					M



INSIDEOUT 8 Stück

S40	SPRING Gurke, Frischkäse & Sesam	7
S401	SUMMER Salat, Paprika, Avocado, Rucola, Mango, japanische Mayo & Sesam, in Reispapier gerollt	8.5
S41	DOUBLE AVOCADO Avocado, Frischkäse, mit Avocado ummantelt	8.5
S411	RUCADO Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam	7.9
S42	TOKYO Lachs, Gurke, Frischkäse, Tobiko-Kaviar	8.5
S43	CALIFORNIA Surimi, Avocado, Sesam	8.5
S44	ALASKA Lachs, Avocado, Tobiko-Kaviar	8.5
S45	OSAKA Thunfisch, Avocado, japanische Mayo, Tobiko-Kaviar	10
S451	NAGOYA scharfes Thunfisch-Tartar, Gurke. Rucola, japanische Mayo, Tobiko-Kaviar	13.5
S46	NARA knuspriges Hühnchen, Gurke, japanisches Mayo, Sesam	8.9
S461	NATORI Inusprige Ente, Gurke, japanische Mayo, Sesam	9.9
S47	KYOTO Garnelen-Tempura, Avocado, Chili-Mayonnaise, Sesam	11.9

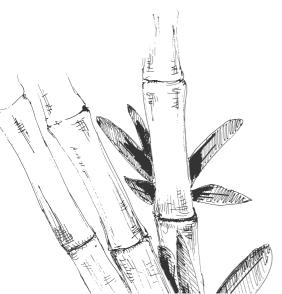




VIETNAMESISCHE HAUPTGERICHTE

NUDELSUPPEN

111	PHO BO würzige Rind Frühlingszwi	derbrühe mit Reisbandnudeln, Kräutern, Limette & ebeln	15.9
112	BUN CA süß-saue Fis	schsuppe mit Reisnudeln, Fischbällchen, Ananas,	15.9
113	WAN TAN	ellerie und frisschen Kräutern N SUPPE 'an Tan, Eiernudeln & Pak Choi	15.9
		REISBANDNUDELN	
MIT V	erschiedenem	Gemüse & Frühlingszwiebeln	
330	Hähnchen		18.9
331	Rindfleisch		19.9
332	Garnelen		21.9
228		GER REIS rust, Rinderfilet, Garnelen, Jakobsmuscheln mit nem Gemüse	28.9
BUN	N BOWL	Reisnudeln serviert mit frischen Kräutern, Salat, Gurken, roten Zwiebeln und verfeinert mit Röstzwiebeln & Erdnüssen	
35	gegrillte H	ähnchenbrust und Frühlingsrollen	18.9
36	•	niertes und gebratenes Schweinefleisch	19.9
37	Rinderfilet	mit Zitronengras & Frühlingsrollen	19.9
38	La Lot – Rir	ndfleisch in Betelblättern gerollt und gegrillt	19.9
39	Ente		21.9
40	Tofu		17.9
	Garnelen		25.9
229	gebratene	r Seeteufel mit Dill	28.9



VIETNAMESISCHE HAUPTGERICHTE

SUMMER ROLL PARTY

zum selber	Rollen für e	in auth	entische	s Gefühl!			
Reisnudeln	, Reispapier	, Salat,	Gurken,	, verschiedene Kräutei	, gemahlene	Erdnüsse	und Dip

91	gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronengras mariniert	19.9
92	gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras in Betelblättern eingewickelt	21.9
93	Garnelen	25.9
94	Ente	25.9
95	gebackenes Tofu mit Zitronengras	18.9
96	gegrillte Hühnchenbrust & Garnelen	24.9
97	LEOLI'S UDON NOODLE mit Gemüse in Austernsoße	17.9
	mit Hühnchen	18.9
	mit Rind	19.9
	mit Garnelen	21.9
98	LEOLI'S GLAS NOODLE mit Gemüse & Garnelen gebraten	22.9

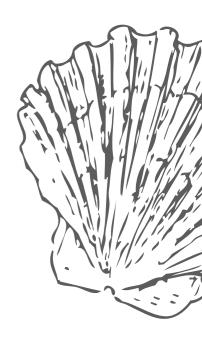


WOK

HÄHNCHENE	BRUST mit Reis & verschiedenem Gemüse	18.9
41 42 43 45 46 47 48	in rotem Curry in CuNu-Soße in Kokosmilch-Soße mit Kokosstreifen gebacken, in Erdnuss-Soße gebacken, in Mango-Soße gebacken, in Austersoße mit Cashew-Nüssen mit Zitronengras, Peperoni und Zwiebeln mariniert	
RIND mit Reis	& verschiedenem Gemüse	19.9
51 52 53 54 56 57	in rotem Curry in CuNu-Soße mit Zitronengras & Peperoni mit Thai-Basilikum & Peperoni in Hoisin-Soße auf Leoli-Art	
KNUSPRIGE E	NTE mit Reis & verschiedenem Gemüse	20.9
61 62 63 65 66 67 68 69	in rotem Curry in Kokosmilch-Soße in Erdnuss-Soße in Tamarind-Soße in Mango-Soße in Hoisin-Soße mit Pak Choi und Ingwer in CuNu-Soße	

WOK

VEGETARISCH	mit Reis & verschiedenem Gemüse	15.9
70	Tofu in rotem Curry	
71	Tofu gebraten mit Zitronengras	
72	Tofu in Kokosmilch-Soße mit Kokosstreifen	
73	frisches Gemüse in Austernsoße	
MEERESFRÜCH1	TE mit Reis & verschiedenem Gemüse	
80	Riesengarnelen in rotem Curry	240
	Riesengarnelen mit Thai-Basilikum & Peperoni	24.9 24.9
	gegrilltes Lachsfilet in rotem Curry	24.9
	gegrilltes Lachsfilet in Austernsoße	24.5
	knusprige Dorade mit Pak Choi, Ingwer, Chili, Knoblauch	22.9
86	Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Seeteufel	27.9
	in Austernsoße	27.7
87	gebratener Seeteufel mit grünem Spargel,	26.9
	Thai-Basilikum & Chili	
88	gebratener Tintenfisch mit Ananas, Ingwer, Sellerie,	22.9
	Tomaten und Koriander	



+	extra	Reis	2.5
+	extra	Soße	2.5

DESSERT

202	Banane in Kokosmilch mit Tapioka, Erdnüssen und Sesam	6.9
203	gebackene Banane mit Vanille-Eis	6.9
204	gebackene Ananas mit Vanille-Eis	6.9
205	zwei Kugel schwarzer Sesam-Eis	7.9
206	zwei Kugeln Mango Sorbet	7.9
207	zwei Kugeln Ingwer-Eis	7.9
208	zwei Kugeln Grüntee/Matcha-Eis	7.9
209	zwei Kugeln Vanille-Eis	6.5
211	Mochi Variation - Mango, Kokos, Matcha	6.9
213	Mango Creme mit frischem Obst	7.9

"You can't buy happiness, but you can buy dessert and that's kind of the same thing."



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	SOFTDRINKS					
	Taunusquelle (naturelle/classic)	0.251	2.9	Bitter Lemon	0.21	2.9
		0.751	7.5	Ginger Ale	0.21	2.9
	Cola, Cola light,	0.21	2.7	Tonic Water	0.21	2.9
	Fante, Spezi, Sprite	0.41	3.9			
	FRUCHTSCHORLE					
	Apfel, Orange, Johannisbeere, Lychee, 0.21					
	Mango, Guave, Maracuja, Rhabarber 0.4					3.9
	WARME GETRÄNK	Œ				
	Espresso		2.5	Vietnames. Kaffee		4.5
	Doppekter Espresso		3.9	Vietnames. Kaffee mit		4.9
	Cappucino		3.5	Kondensmilch und Eis		
	Kaffee		3	Vietnames. Kaffee		4.9
	Latte Machiatto		4.5	mit Kokosmilch		
	Kanne Tee (Kamille, F	Pfeffern	ninz, Grüner Tee, Jo	ısmin Tee, Ingwer Tee)		4.2
	HAUSGEMACHTES	S				
	Mango Lassi		7.5	Mango Lassi		7.5
	Hibiskus-Zimt-Eistee		7.5	Leolis Favorite Ice Teo Chia-Orange- Heidelbeer-Eistee mit Holundersirup		7.5
	MOCKTAILS					
EXOTIC Mango, Zitrone, Lime Juice, Ananassaft, Grenadine						7.9
COCONUT KISS Creme de Coconut, Sahne, Ananas, Orange, Grenadine						7.9
FRESH GARDEN Maracuja, Orange, Litschi, Ananas, frischer Ingwer						7.9
VIRGIN MULE Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, frischer Ingwer						7.9
VIRGIN CAIPI Limette, Rohrzucker, Bitter Lemon					7.9	
	EAST WIND Kokosmilch, Litschi und Ananas					

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE						
Weltenburger Pils	0.31	2.9	Weltenburger Barock dunkel	0.51	3.9	
alkoholfrei	0.51	3.9	Radler	0.51	3.9	
Weltenburger Hell	0.51	3.9	Russen	0.51	3.9	
Weltenburger Weißbier hell	0.51	3.9	Singha Bier	0.51	4.5	
dunkel	0.51	3.9	Saigon Bier	0.51	4.5	
alkoholfrei	0.51	3.9				
APERITIF						
Aperol Sprizz		7.5	Hugo		7.5	
Pimm's Ginger Ale		7.5	Campari Orange		7.5	
LONGDRINKS						
Gin Tonic		7.9	Bacardi Cola		7.9	
Wodka Lemon		7.9				
CDIDITUOCENI						
SPIRITUOSEN						
Martini Bianco	5cl	4.5	Williamsbirne	2cl	4.5	
Martini Rosso	5cl	4.5	Ramazotti	2cl	4.5	
Averna	2cl	4.5	Johnnie Walker	4cl	8.9	
Jägermeister	2cl	4	Remy Martin V.C.O.P.	2cl	6.5	
COCKTAILS						
MAITAI Rum, Limette, Mande	·	Ananass	aft		9.9	
MOJITO Rum, Minze, Rohrzu					8.5 8.5	
INGWER MOJITO Rum, Minze, Rohrzucker, Ingwer						
LEMONGRAS MOJITO Rum, Minze, Rohrzucker, Zitronengras						
MANGO MOJITO Rum, Minze, Rohrzucker, Mango					8.5 8.5	
CAIPIRINHA Cachaca, Limetten, Rohrzucker						
CAIPIROSKA Wodka, Limetten, Rohrzucker						
CHI CHI Wodka, Ananassaft, Kokoscreme PINA COLADA Weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme					8.5 8.5	
PINA COLADA Weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme						

Bitte fragen Sie unseren Servicepersonal nach der externen Liste mit der Kennzeichnung der Allergen- und Zusatzstoffen.

