

Gasthof Löwen

Gasthof Löwen GmbH
Hauptstraße 3
79423 Heitersheim
07634/550490
loewen-heitersheim@t-online.de

Sommerzeit Wild aus eigener Jagd

Wir bitten Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.
Für Allergiker/Diabetiker, sowie für Vegetarier und Veganer
kochen wir nach Absprache.
Für Kaffeegedecke berechnen wir 4,00€ pro Gedeck.

- Pfifferlingscremesuppe
- Rehconsommé mit Pilzravioli
- Reh- oder Wildschweinbratwürstle
- Wildterrinen an kleinem Blattsalat
- Wildsülze mit Sauce Vinaigrette

Reh & Wildschwein Reh & Wildschwein

- Rehbäckle mit Pilzen a la creme
- Wildschweincordonbleu mit Gorgonzola gefüllt
- Wildschwein- oder Rehbraten
- Wildschwein- oder Rehragout
- Wildschwein- oder Rehhäxle

Als Aperitif zur Auswahl:

Sekt pur
Melone mit Sekt
Himbeeren mit Sekt
Kir Royal
Peach Royal
Hugo
Aperol Sprizz
Apero 36+
jeweils 0,1 Ltr. € 5,50

Gasthof Löwen

Der besondere Menüvorschlag
im Sommer 2021

die Sommervorspeise
Vitello Tonato

Menü 1

Kleiner bunter Salatteller
~ ~ ~

Geschmortes Lammhäxle
mit Rosmarinjus,
Speckbohnen
und Kartoffelgratin
~ ~ ~

Eingemachte Aprikosen
mit Pistazieneis

Euro 35,00

Menü 2

Tomatensalat mit Mozzarella,
feinem Olivenöl und Balsamico
~ ~ ~

Geschmortes Ochsenbäckle
mit Kohlrabigemüse
und breiten Nudeln
~ ~ ~

Schmelzendes Herz
mit heißen Himbeeren
und Vanilleeis

Euro 38,00

Menü 3

Kräuterrahmsuppe
~ ~ ~

Schweinefilet am Stück gebraten
mit frischen Champignon,
bunte Gemüse und
hausgemachte Spätzle
~ ~ ~

Panna Cotta & Schokoladeneis
mit frischen Früchten

Euro 35,00

leckere
Pfifferlinggerichte

gerne mit Suppe
nach Wahl

Menü 4

Gebackene Garnelen süß-scharf
und hausgebeizter Lachs
an kleinem Sommersalat



Gebratene Kalbshüfte
mit frischen Pfifferlingen
bunte Gemüse
und Kräuternudeln



Dessertteller
„Löwen“

Euro 46,00

Menü 5

Variation vom Wild mit Blattsalat



Festtagssuppe

(Markklößchen, Eierstich und Nudeln in der Kraftbrühe)



Rehbäckle

mit Pilzen a la creme,

bunte Gemüse

und hausgemachte Spätzle



Dreierlei Sorbet

mit frischen Früchten

Euro 48,00

als Vorspeise
knackiger Blattsalat
mit gebratenen Garnelen

Menü 6

Karamellierter Ziegenkäse mit Pesto der Saison
an kleinem Blattsalat



Kalbs- und Schweinefilet am Stück gebraten
mit frischen Champignon,
bunte Gemüse
und hausgemachte Spätzle



Waldfruchtschnitte mit Erdbeersorbet
und gemischten Beeren

Euro 45,00

Menü 7

Kleiner bunter Salatteller
oder
Tomatencremesuppe



Filet von Dorade & Zander
mit Gutedelsauce,
Blattspinat und bunte Nudeln



Crème Brûlée mit Vanilleeis
und frischen Früchten

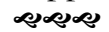
Euro 37,00

Menü 8

Terrine von Lachs und Zander
mit Kräutersauce



Eierstichsuppe



Barbarie Entenbrust
mit Cassisjus,

bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanilleeis
und frischen Früchten

Euro 48,00

Menü 9

Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen



Rinderfilet
mit Rotwein-Schalottensauce,
bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Mauricio's Variation von der Schokolade

Euro 49,00

*Der neue Afogato
Espressokrokanteis mit Espuma
und Espresso*

Menü 10

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Olivenöl und Parmesan



Badische Flädlesuppe



Lammfilets mit Rosmarinjus,
feine Bohnen
und Herzoginkartoffeln



Schmelzendes Herz mit Vanillesauce
und frischen Beeren

Euro 52,00

Fischmenü

Krabbencocktail mit Avocado
und sommerlichen Blattsalat



Kräuterrahmsuppe mit Lachsstreifen



Variation vom Fisch
mit Gutedelsauce,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln



Himbeermousse und Himbeerparfait
mit frischen Beeren

Euro 53,00

Vegetarisches Menü

Bunter Salatteller



Gemüserisotto
mit gegrillten Zucchini
oder

Pfifferlingsrahmnudeln
mit Brokkoli



Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten

Euro 27,00

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden (Ausnahme Vegetarier/Veganer).

Der Preis wird je nach Auswahl des Menüs kalkuliert . Ab 26,50 Euro für ein 3-Gang Menü

Vorspeisen kalt:

Hausgebeizter Lachs an Blattsalat mit Crème Fraîche und Toast

Kräutermousse in der Lachsroulade mit kleinem Blattsalat

Kleiner Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Pesto der Saison

Gebackene Garnelen süß – scharf mit kleinem Blattsalat

Vitello Tonato (gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben mit Thunfischsauce und Kapern)

Krabbencocktail mit Avocado und sommerlichen Salat

Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen und Pesto

Gänsestopfleberterrinen mit Brioche

Carpaccio vom Rinderfilet oder Pulpo mit Olivenöl und Parmesan

Vorspeisen warm oder als Zwischengericht:

Rehmedaillon auf Rissotto

Zanderfilet auf Kräuternudeln

Gebratene Garnelen auf Trüffelnudeln

Dorade Royal in Paprikasauce und Reis

Gebackene Blutwurst mit Kräuterrisotto und confiertem Eigelb

Salate:

Kleiner bunter Salatteller oder kleiner Blattsalat

Tomaten mit Mozzarella, feinem Olivenöl und Rucicola

Kleiner Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen

Suppen:

Badische Flädlesuppe

Nudelsuppe

Festtagsuppe (Markklößchen, Eierstich, Nudeln)

Gemüsecrèmesuppe

Badische Schneckensuppe

Pfifferlingscremesuppe

Tomatencremesupe

Curryschaumsuppe mit Miesmuscheln

Marseiller Fischsuppe

Kerbelschaumsuppe mit Shrimps

Kräutercremesuppe mit Lachsstreifen

Rehconsommé mit Pilzravioli

Hauptgänge:

Reh- oder Wildschweinragout mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle
Rinderschmorbraten mit buntem Gemüse breiten Nudeln
Geschmortes Ochsenbäckle mit Kohlrabigemüse und Nudeln
Rinderroulade mit buntem Gemüse und breiten Nudeln
Rinderfilet mit Rotweinschalottensauce, bunte Gemüse und Kartoffelgratin
Schweinebraten mit buntem Gemüse und Kroketten
Schweinefilet am Stück gebraten mit sautierten Champignon, bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle
Kalbs- und Schweinemedailon mit sautierten Champignon, bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle
Gebratene Kalbshälfte mit buntem Gemüse und gebackenen Kartoffelkräpfen
Barbarie Entenbrust mit Cassisjus, bunte Gemüse und Kartoffelgratin
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und kalte Beilage (Senfgurke, Rote Beete, Kürbis)
Lammfilet mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln
Lammhäxle mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
Rosa gebratene Lammkeule mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln
Wildscheinrücken am Stück gebraten mit Pilzen à la crème, buntem Gemüse und Nudeln
Rehbäckle mit Cassisjus, Pilzen, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Dessert:

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
Vanilleeis mit frischen Beeren
Vanilleeis mit frischen Früchten
Walnußeis mit warmer Schokoladensauce
Crème Caramel und Vanilleeis mit frischen Früchten
Crème Brûlée mit Vanilleeis und frischen Früchten
Panna Cotta mit Himbeersauce und Himbeersorbet
Mousse au chocolate mit frischen Früchten & Beeren
Weinschaum vom Heitersheimer Gutedel mit Vanilleeis
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten & Beeren
Himbeerparfait mit frischen Beeren
Krokantparfait mit Weinschaum und frischen Beeren
Zitronen-Joghurtmousse mit Sorbet und frischen Beeren
Dessertteller „Löwen“
(Mousse au chocolate hell und dunkel,
Kirschwasserparfait, Sorbet,
frische Früchte)
Amarena-Kirscheis mit Baiser und Beeren
Mauricios's Variation von der Schokolade
Schoko-Espresso creme mit gebranntem Mandeleis

Für Diabetiker/Allergiker, Veganer und Vegetarier kochen wir auch gerne nach Wunsch und Absprache!

Familie Meyer, Gasthof Löwen GmbH in Heitersheim,
Tel: 07634-550490 Fax: 5504949
mail: loewen-heitersheim@t-online.de , www.loewen-heitersheim.de