

# 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 Ruccola  
Kleiner Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen

### **Suppen:**

Badische Flädlesuppe  
Nudelsuppe  
Festtagssuppe (Markklößchen, Eierstich, Nudeln)  
Gemüsecrèmesuppe  
Badische Schneckensuppe  
Pfifferlingscremesuppe  
Tomatencremesuppe  
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  
Wildschrücken 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](mailto:loewen-heitersheim@t-online.de) , [www.loewen-heitersheim.de](http://www.loewen-heitersheim.de)