

# Gasthof Löwen

Mauricio & Ralph Meyer  
Hauptstraße 3  
79423 Heitersheim  
07634/550490  
loewen-heitersheim@t-online.de

## Als Aperitif zur Auswahl:

Sekt pur  
Mango mit Sekt  
Granatapfel mit Sekt  
Kir Royal  
Gewürznananas mit Sekt  
Glühwein

# Winterzeit Löwenzeit

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 Euro 4,00 pro Gedeck.

## Wild aus eigener Jagd

### Vorspeisen / Suppen

- Rehconsommè mit Wild Pfannenkuchenroulade
- Wildbratwürstle
- Wildterrinen an kleinem Blattsalat
- Wildsülze mit Sauce Vinaigrette
- Variation vom Wild an kleinem Blattsalat

Apero an der Feuertonne  
im Garten

## Reh & Wildschwein

- Rehbäckle mit Pilzen a la creme, hausgemachten Spätzle
- Rehrücken mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle
- Wildschwein- oder Rehbraten oder Hirschbraten, Kräuternudeln
- Wildschweincordonbleu mit Gorgonzola gefüllt, gebackene Kartoffelkräpfen
- Wildschwein- oder Rehragout oder Hirschragout hausgemachten Spätzle

## Fisch

- Filet von der Dorade, Gutedelsauce, Reis
- Dorsch, Seeteufel und Garnelen, Kräuterkartoffeln
- Gebratener Lachs & Zander, bunte Nudeln und Blattspinat
- Variation vom Fisch, verschiedene Fischarten je nach Marktangebot

# *Gasthof Löwen*

## Der besondere Menüvorschlag in der Winterzeit 2021/2022

### **Menü 1**

Feldsalat  
mit hausgemachtem vom Wild

~~~~~

Geschmorte Gänsekeule mit Maronen,  
Rotkraut  
und Kartoffelbrei

~~~~~

Bratapfel mit Vanillesauce  
und Walnusseis

Euro 35,00

### **Menü 3**

Feldsalat  
mit Speck & Kräckerle

~~~~~

Rinderschmorbraten  
mit Wirsing a la creme  
und breiten Nudeln

~~~~~

Gebackene Apfelkühle  
mit Vanilleeis und  
Vanillesauce

Euro 36,00

### **Menü 2**

Sellerie-Apfelcremesuppe

~~~~~

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

~~~~~

5-Minuten-Zwetschgen  
nach Oma's Art  
mit Zimt-Pflaumeneis

Euro 36,00

### **Menü 4**

Festtagssuppe

~~~~~

Geschmorte Ochsenbäckle  
mit Wirsing a la creme  
oder Kürbisgemüse  
und Kartoffelbrei

~~~~~

Creme Caramel mit Vanilleeis  
und frischen Früchten

Euro 38,00

## Menü 5

Gänsestopfleber mit Zartbitterschokolade  
und Quittengelée,  
Feldsalat und Brioche

~ ~ ~

Steinpilzcremesuppe

~ ~ ~

Gebratene Kalbshüfte  
mit frischen Champignons,  
bunte Gemüse  
und Kräuternudeln

~ ~ ~

Karamelleis gerollt in Florentinerkeks  
mit Birnenfächer und Schokoladensauce

Euro 55,00

oder/und  
gebackene  
Kartoffelkrapfen  
als Beilage

## Menü 6

Hausgebeizter Lachs & gebackene Garnelen süß-scharf  
an kleinem Feldsalat

~ ~ ~

Markklößchensuppe

~ ~ ~

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

~ ~ ~

Schmelzendes Herz mit warmen Kirschen  
und Vanilleeis

Euro 53,00

oder  
Dreierlei Sorbet  
als Dessert

## Menü 7

Karamellisierter Ziegenfrischkäse  
mit Pesto der Saison  
an kleinem Blattsalat

~ ~ ~

Eierstichsuppe

~ ~ ~

Barbarie Entenbrust  
mit Cassisjus,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin

~ ~ ~

Mousse au chocolate mit Sauerkirschen im Glas  
und Walnußeis

Euro 50,00

## **Menü 8**

*Kleiner Feldsalat mit Krackerle  
und gebeizter Lachs*



*Rehconsommé mit Grießnocken*



*Gebratenes Dorschfilet  
mit Gutedelsauce,  
Schmortomaten, Zuckerschoten  
und Rote-Beete-Risotto*



*Crème Brûlée und Vanilleeis  
mit frischen Früchten*

*Euro 55,00*

## **Menü 9**

*Feldsalat  
mit Granatapfelkernen  
und hausgemachten Wildspezialitäten  
aus dem Räucherofen*



*Festtagssuppe*

*(Markklößchen, Eierstich, Nudeln)*



*Rehbäckle mit Pilzen a la creme  
bunte Gemüse  
und hausgemachte Spätzle*



*Schokoladentarte mit Espresso-krokanteis  
und Gewürz Ananas*

*Euro 53,00*

## **Menü 10**

*Carpaccio vom Dammhirsch  
mit Olivenöl und Parmesan*



*Kräutercrèmesuppe mit Zander*



*Geschmorte Rinderroulade  
mit Apfelrotkraut  
und Kartoffelpüree*



*Dessertteller  
„Löwen“*

*Euro 48,00*

## **Menü 11**

*Gebratene Riesengarnelen süß-scharf  
an knackigem Blattsalat*



*Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Rotwein-Schalottensauce,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin*



*Grießflammerie  
mit Oma's Zwetschgen  
und Vanilleeis*

*Euro 49,00*

## **Fischmenü**

*Krabbencocktail  
mit Avocadospalten*



*Safrancrèmesuppe  
mit Zander*



*Variation vom Fisch  
mit Gutedelsauce,  
Blattspinat und bunte Nudeln*



*Dessertteller  
„Löwen“*

*Euro 48,00*

## **Vegetarisches Menü**

*Feldsalat mit Kräckerle*



*Ravioli nach Angebot  
mit Brokkoli*



*Mousse au chocolate und Vanilleeis  
mit frischen Früchten*

*Euro 30,00*

## **Vegetarisches Menü**

*Blattsalat mit sautierten Pfifferlingen*



*Gemüse Couscous  
mit Joghurtsauce  
und Schmortomaten*

*oder*

*Paniertes Sellerieschnitzel  
mit Kartoffel-Pumpernickel-Stampf  
und Gemüse der Saison*

*oder*

*Gemüserisotto mit Blattspinat  
und Schmortomaten*



*Mousse au chocolat & Vanilleeis  
mit frischen Früchten*

*Euro 30,00*

# Gasthof Löwen

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

**Der Preis wird je nach Auswahl des Menüs kalkuliert ! Ab ca. 26,00 Euro für ein 3-Gang Menü .**

## **Vorspeisen kalt:**

Hausgebeizter Lachs an Blattsalat mit Crème Fraîche und Toast  
Terrine von Lachs an Blattsalat und Kräutersauce  
Terrine vom Wild mit Sauce Cumberland an kleinem Blattsalat  
Gebackene Garnelen süß – scharf mit kleinem Blattsalat  
Gänsestopfleberterrine mit Brioche  
Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesan

## **Vorspeisen warm oder als Zwischengericht:**

Zanderfilet auf Kräuternudeln  
Gebratene Garnelen auf Knoblauchspaghetti  
Dorade Royal in Paprikasauce und Reis  
Gebackene Blutwurst mit Apfelpolenta

## **Salate:**

Kleiner bunter Salatteller  
Kleiner Blattsalat  
mit gratiniertem Ziegenkäse an Honigthymian  
Feldsalat mit Speck & Krückerle  
Feldsalat mit hausgemachten Wildspezialitäten

## **Suppen:**

Badische Flädlesuppe  
Nudelsuppe  
Festtagsuppe (Markklößchen , Eierstich, Nudeln)  
Sellerie-Apfelcremesuppe  
Gemüsecremesuppe  
Badische Schneckenuppe  
Kürbisc cremesuppe  
Kräutercremesuppe  
Kräutercremesuppe mit Lachsstreifen  
Rehconsommé mit Grießnocken

## **Hauptgänge:**

Rinderschmorbraten mit buntem Gemüse breiten Nudeln  
Geschmorte Ochsenbäckle mit Wirsinggemüse und breiten Nudeln  
Rinderroulade mit buntem Gemüse und Kartoffelbrei  
Rinderfilet mit Rotweinschalottensauce, bunte Gemüse und Kartoffelgratin  
Schweinebraten mit buntem Gemüse und Krokette  
Schweinefilet am Stück gebraten mit sautierten Champignon,  
bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle  
Kalbs- und Schweinemedailon mit sautierten Champignon,  
bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle  
Gebratene Kalbhüfte mit buntem Gemüse und gebackenen Kartoffelkrapfen  
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 buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln

## **Dessert:**

Vanilleeis mit warmer  
Schokoladensauce  
Vanilleeis mit frischen Früchten  
Walnußeis mit warmer  
Schokoladensauce  
Gebackene Apfelküchle  
mit Vanilleeis- und Vanillesauce  
Schoko-Espresso-Creme  
mit Mandeleis  
Crème Caramel und Vanilleeis  
mit frischen Früchten  
Crème Brûlée mit Schokoladeneis  
und frischen Früchten  
Mousse au chocolate  
mit frischen Früchten  
Sorbetvariation mit frischen Früchten  
Krokantparfait mit frischen Früchten  
Dessertteller „ Löwen“  
(Mousse au chocolate hell und dunkel,  
Kirschwasserparfait, Sorbet,  
frische Früchte)  
Schmelzendes Herz  
Schokoladentarte

Mauricio & Ralph Meyer und das Löwen-Team.

Tel. 07634-550490, [www.loewen-heitersheim.de](http://www.loewen-heitersheim.de) [loewen-heitersheim@t-online.de](mailto:loewen-heitersheim@t-online.de)