

Gasthof Löwen

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

Sommerzeit Wild aus eigener Jagd

Als Aperitif zur Auswahl:
Sekt pur
Melone mit Sekt
Himbeeren mit Sekt
Kir Royal
Peach Royal
Hugo
Aperol Sprizz
Apero 36+
Lillet Wild Berry

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 5,00€ pro Gedeck.

Wir bitten um Ihr Verständnis das die Preise durch die aktuelle Situation jederzeit variieren können!

- 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

Gasthof Löwen

Der besondere Menüvorschlag
im Sommer 2022

die Sommervorspeise
Vitello Tonato

Menü 1

Kleiner bunter Salatteller

~ ~ ~

Rehragout

mit Preiselbeerbirne

Pilzen, buntem Gemüse
und hausgemachten Spätzle

~ ~ ~

Eingemachte Aprikosen
mit Pistazieneis

Euro 37,00

Menü 2

Tomatensalat mit Büffelmozzarella,
spanischem Olivenöl und Balsamico Essig

~ ~ ~

Geschmortes Ochsenbäckle

mit Kohlrabigemüse
und breiten Nudeln

~ ~ ~

Schmelzendes Herz
mit heißen Himbeeren
und Vanilleeis

Euro 39,00

Menü 3

Kräuterrahmsuppe

~ ~ ~

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

~ ~ ~

Panna Cotta & Schokoladeneis
mit frischen Früchten

Euro 37,00

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 48,00

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 53,00

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 Champignons,
bunte Gemüse
und hausgemachte Spätzle

~ ~ ~

Waldfruchtschnitte mit Erdbeersorbet
und gemischten Beeren

Euro 48,00

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 38,00

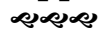
*Der neue Afogato
Espressokrokanteis mit Espuma
und Espresso*

Menü 8

Terrine von Lachs und Zander
mit Kräutersauce



Eierstichsuppe



Barbarie Entenbrust
mit Cassisjus,

bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Zweierlei Mousse au chocolate mit Vanilleeis
und frischen Früchten

Euro 51,00

Menü 9

Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen



Rinderfilet
mit Rotwein-Schalottensauce,
bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Mauricio's Variation von der Schokolade

Euro 52,00

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 53,00

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 54,00

Vegetarisches Menü

Bunter Salatteller



Gemüserisotto
mit gegrillten Zucchini
oder

Pfifferlingsrahmnudeln
mit Brokkoli



Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten

Euro 32,00

Wir bitten Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.
Für Allergiker/Diabetiker, sowie für Vegetarier und Veganer kochen wir nach Absprache.

Sollten Sie sich nicht für ein einheitliches Menü entscheiden können bitte wir Sie uns persönlich zur Beratung anzusprechen.

Der Preis wird je nach Auswahl des Menüs kalkuliert.

Ab ca. 30,00 Euro für ein 3-Gang Menü.

Für Kaffeegedecke berechnen wir Euro 5,00 pro Gedeck.

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 Tonnato (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 Rucola

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

Kräutercrèmesuppe 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 Champignons, bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle
Kalbs- und Schweinemedailon mit sautierten Champignons, bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle
Gebratene Kalbshälfte 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 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
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)
Mauricios's Variation von der Schokolade

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