

Gasthof Löwen

Gasthof Löwen GmbH
Hauptstraße 3
79423 Heitersheim
07634/550490
info@loewen-heitersheim.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 6,50 pro Gedeck.

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

Ab dem 1.1.2024 steigen unsere Preise um ca. 11 %.

Wild aus eigener Jagd

Vorspeisen / Suppen

- Rehconsommè mit Pilzravioli
- 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 Kartoffelkrapfen
- 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 2023/2024

Menü 1

Feldsalat
mit hausgemachtem vom Wild

~~~~~

Geschmorte Gänsekeule mit Maronen,  
Rotkraut  
und Kartoffelbrei

~~~~~

Bratapfel mit Vanillesauce
und Walnusseis

Euro 44,00

Menü 3

Feldsalat
mit Speck & Kräckerle

~~~~~

Rinderschmorbraten  
mit Wirsing a la creme  
und breiten Nudeln

~~~~~

Gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis und
Vanillesauce

Euro 39,00

Menü 2

Festtagssuppe

~~~~~

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

~~~~~

Panna Cotta mit
Schokoladeneis und
Früchten

Euro 42,00

Menü 4

Badische Flädlesuppe

~~~~~

Geschmorte Ochsenbäckle  
mit Wirsing a la creme  
oder Kürbisgemüse  
und Kartoffelbrei

~~~~~

Creme Caramel mit Vanilleeis
und frischen Früchten

Euro 40,00

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 60,00

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 59,00

Menü 7

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Walnüssen und 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 56,00

oder/und
gebackene
Kartoffelkrapfen
als Beilage

oder
Dreierlei Sorbet
als Dessert

Menü 8

*Kleiner Feldsalat mit Krackerle
und gebeizter Lachs*



Marseille Fischsuppe

(Safran, Meeresfrüchten)



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



*Crème Brûlée und Vanilleeis
mit frischen Früchten*

Euro 58,00

Menü 9

*Feldsalat
mit Granatapfelkernen
und hausgemachten Wildspezialitäten
aus dem Räucherofen*



Rehconsommé mit Steinpilzravioli



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



*Schokoladentarte mit weißem Schokoladeneis
und Gewürz Ananas*

Euro 60,00

Menü 10

*Carpaccio vom Dammhirsch
mit Olivenöl und Parmesan*



Kräutercrèmesuppe mit Zander



*Geschmorte Rinderroulade
mit Apfelrotkraut
und Kartoffelpüree*



*Dessertteller
„Löwen“*

Euro 51,00

Menü 11

*Gebratene Riesengarnelen süß-scharf
an knackigem Blattsalat*



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



*Grißflammerie
mit Oma's Zwetschgen
und Vanilleeis*

Euro 55,00

Fischmenü

*Krabbencocktail
mit Avocadospalten*



*Safrancrèmesuppe
mit Zander*



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



*Dessertteller
„Löwen“*

Euro 55,00

Vegetarisches Menü

Feldsalat mit Krackerle



*Gemüse Couscous
mit Joghurtsauce
und Schmortomaten*

oder

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

oder

*Ravioli nach Angebot
mit Brokkoli*

oder

*Gemüserisotto mit Blattspinat
und Schmortomaten*



*Mousse au chocolat & Vanilleeis
mit frischen Früchten*

Euro 38,00

Gasthof Löwen

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.

Für Kaffeegedecke berechnen wir Euro 6,50 pro Gedeck.

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 & Krackerle

Feldsalat mit hausgemachten Wildspezialitäten

Suppen:

Badische Flädlesuppe

Nudelsuppe

Festtagssuppe (Markklößchen, Eierstich, Nudeln)

Sellerie-Apfelcremesuppe

Gemüsecremesuppe

Badische Schneckensuppe

Kürbiscremesuppe

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 Kroketten
*Schweinefilet am Stück gebraten mit sautierten Champignons,
bunte Gemüse und haugemachte 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 buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln

Dessert:

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
Vanilleeis mit frischen Früchten
Walnußeis mit warmer Schokoladensauce
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis- und Vanillesauce
Schokoladen-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
Schmelzendes Herz
Schokoladentarte
Dessertteller „Löwen“
*(Mousse au chocolate hell und dunkel, Kirschwasserparfait,
Sorbet, frische Früchte)*

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