



# Gasthof Löwen GmbH

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

## Aperitif zur Auswahl:

Sekt  
Erdbeeren mit Sekt  
Himbeeren mit Sekt  
Kir Royal  
Peach Royal  
Hugo  
Lillet  
Aperol Sprizz  
Camparo Tocco Rosso

Frühlingszeit  
Bärlauchzeit

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!

- Bärlauchcrèmesuppe
- Bärlauchnudeln mit gerösteten Pinienkernen
- Bärlauch Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen
- Zanderfilet auf Bärlauchnudeln
- Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto und kleinem Frühlingsalat
- Lachsroulade mit Bärlauchmousse gefüllt und kleinem Frühlingsalat
- Rinderfilet unter der Bärlauchkruste mit buntem Gemüse und Bubespitze

Ab 20. April ist Spargelzeit  
Ab 20. April ist Spargelzeit

- Spargelcremesuppe
- Lauwarmer Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette
- Lachsroulade mit Spargelmousse gefüllt an kleinem Frühlingsalat
- Portion Spargel mit Kratzete und Sauce Hollandaise

im Mai gibt's wieder...  
im Mai gibt's wieder...

- Rehbäckle aus eigener Jagd
- Frische Erdbeeren aus der Region



# *Gasthof Löwen* GmbH

## Der besondere Menüvorschlag im Frühjahr 2024

### **Löwen Menü**

*Amuse-Gueule*



*Lauwarmer Spargelsalat  
mit Sauce Vinaigrette  
und hausgebeiztem Lachs*



*Saltimbocca vom Seeteufel auf Kräuterrisotto,  
Schmortomaten und Zuckerschoten*



*Blutfirsichsorbet aufgegossen mit Sekt*



*Rehrücken mit Kräutersaitlingen, Cassisjus,  
buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle*



*Erdbeerschnitte mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem  
Erdbeer-Sauerrahmeis*

*Euro 106,00*

### **Menü1**

*Bunter Blattsalat*



*Badische Flädlesuppe*



*Geschmorte Lammhäxle  
mit Rosmarinjus,  
Speckbohnen und Kartoffelgratin*



*Frische Erdbeeren  
mit Vanilleeis*

*Euro 56,00*

*Aperitif  
Aperitif  
im Garten*



# Gasthof Löwen GmbH

## Menü 2

Lauwarmer Spargelsalat (ab ca. 20. April) mit Rucola  
und Sauce Vinaigrette



Geschmorter Rinderbraten  
mit Kohlrabigemüse  
und Bärlauchnudeln



Krokantparfait  
mit frischen Früchten

Euro 47,00

## Menü 3

Kräuterrahmsuppe oder Bärlauchcrèmesuppe



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



Panna Cotta und Erdbeersorbet  
mit frischen Früchten

Euro 47,50

Spargel gibts ab ca. 20. April!

## Menü 4

Gebackene Garnelen süß-scharf  
und hausgebeizter Lachs  
an Frühlingssalat



Gebratene Kalbshüfte  
mit frischen Champignons,  
bunte Gemüse  
und Kräuternudeln



Rhabarbermousse  
mit frischen Erdbeeren  
und Sauerrahmeis

Euro 61,00

ab April gibts Erdbeeren



# Gasthof Löwen GmbH

## Menü 5

*Bärlauchmousse in der Lachsroulade  
an kleinem Frühlingsalat*



*Festtagssuppe*

*(Markklößchen, Eierstich und Nudeln in der Kraftbrühe)*



*Rehbäckle mit Pilzen a la creme,  
buntem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle*



*Dreierlei Sorbet  
mit frischen Früchten*

*Euro 71,00*

## Menü 6

*Karamellierter Ziegenfrischkäse  
mit Bärlauchpesto an kleinem Frühlingsalat*



*Markklößchensuppe*



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



*Joghurt- Zitronenmousse mit Erdbeersorbet  
und Erdbeeren*

*Euro 68,00*

## Menü 7

*Festtagssuppe oder Spargelcrèmesuppe*



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



*Crème Brûlée mit Vanilleeis  
und Erdbeeren*

*Euro 57,50*

**Bärlauchnudeln  
als Beilage**



# Gasthof Löwen GmbH

## **Menü 8**

*Frühlingsalat mit gebratenen Garnelen  
und süß-scharfer Sauce*



*Eierstichsuppe*



*Barbarie Entenbrust  
mit Cassisjus,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin*



*Zweierlei Mousse au chocolate mit Vanilleeis  
und frischen Früchten*

*Euro 68,00*

## **Menü 9**

*Gebratene Garnele auf Trüffelnudeln*



*Rinderfilet*

*mit Rotwein-Schalottensauce,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin*



*Variation von der Schokolade*

*Euro 64,00*

## **Menü 10**

*Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Olivenöl und Parmesan*



*Kräutercrèmesuppe mit Lachs*



*Lammfilets mit Rosmarinjus,  
feine Bohnen  
und Kartoffelkrappen*



*Frische Erdbeeren, Erdbeermousse und Erdbeerparfait*

*Euro 63,00*

*Spargel als Beilage*



# *Gasthof Löwen* GmbH

## **Fischmenü**

*Krabbencocktail  
mit Avocadocreme und Frühlingsalat*



*Safrancrèmesuppe  
mit Lachsstreifen*



*Variation vom Fisch  
mit Gutedelsauce,  
Blattspinat und wilder Reis*



*Dessertteller  
„Löwen“*

*Euro 72,00*

## **Vegetarisches Menü**

*Bunter Salatteller*



*Bärlauchnudeln  
mit Brokkoli und Cocktailtomaten  
oder*

*Ricotta-Spinatravioli  
mit Brokkoli und Cocktailtomaten*



*Erdbeeren  
mit Vanilleeis und Sahne*

*Euro 44,00*

*Vegane Menüs nach Absprache*



# Gasthof Löwen GmbH

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:**

Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen „süß-scharf“ und *Blattsalat*

Hausgebeizter Lachs an Blattsalat mit Crème Fraîche und Toast

Terrine von Lachs & Zander an Blattsalat und Kräutersauce

Gebackene Garnelen süß – scharf mit kleinem Blattsalat

Vorspeisenvariation vom Wild

„Wildschweinschinken, Wildterriner mit Sauce Cumberland, Rehbratwürstle und Wildsalametti“

Gänsestopfleberterriner mit Brioche

Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesan

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

Zanderfilet auf Kräuternudeln

Gebratene Garnelen auf Pesto Spaghetti

Trüffelnudeln mit gebratenem Lachs

Dorade Royal in Paprikasauce und Reis

Gebratene Blutwurst mit Schalotten Chutney und kleinem Blattsalat

## **Salate:**

Kleiner bunter Salatteller

Kleiner Blattsalat

mit gratiniertem Ziegenkäse an Honigthymian

Lauwarmer Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette,

gehacktes Ei und gekochter Schinken

## **Suppen:**

Badische Flädlesuppe

Nudelsuppe

Festtagssuppe (Markklößchen, Eierstich, Nudeln)

Gemüsecrèmesuppe

Badische Schneckensuppe

Bärlauchcrèmesuppe

Kräutercrèmesuppe mit Lachsstreifen

Klare Rehconsommé mit Pilzravioli

Curryschaumsuppe mit Miesmuscheln

Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Garnele



# Gasthof Löwen GmbH

## Hauptgänge:

Wildragout, Reh- oder Wildschwein-  
mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle  
Rinderschmorbraten mit buntem Gemüse breiten 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 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)  
Geschmortes Ochsenbäckle mit Spätburgundersauce  
Lammfilet mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln  
Lammhäxle mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin  
Rehrücken mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle

## Dessert:

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce  
Vanilleeis mit gezuckerten Erdbeeren  
Vanilleeis mit frischen Früchten  
Walnußeis mit warmer Schokoladensauce  
Crème Caramel und Vanilleeis mit frischen Früchten  
Crème Brûlée mit Vanilleeis und frischen Früchten  
Schoko Espressocreme mit Mandeleis  
Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeersorbet  
Calvadosabayone mit Walnußeis  
Mousse au chocolate mit frischen Früchten  
Weinschaum vom Heitersheimer Gutedel mit Vanilleeis  
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten  
Feines von der Erdbeere  
(Erdbeerparfait, Erdbeersorbet, Erdbeeren)  
Krokantparfait mit frischen Früchten  
Dessertteller „Löwen“  
Mousse au chocolate hell und dunkel  
Kirschwasser Parfait mit frischen Früchten  
Panna-Cotta mit Himbeermark, frischen Früchten und Schokoladeneis

Gasthof Löwen GmbH  
Mauricio & Ralph Meyer  
Hauptstraße 3  
Tel: 07634-550490 Fax: 5504949  
mail: [info@loewen-heitersheim.de](mailto:info@loewen-heitersheim.de)