



Gasthof Löwen GmbH

**Unsere Speisen können auch zum Abholen bestellt werden.
Immer Donnerstag = Burgertag!**

Aperitif des Monats

Erdbeeren aufgegossen mit Imperial Sekt, Gasthof Löwen Hausmarke
0,1 l 7,50 €

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2021er Heitersheimer Maltesergarten
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Schneider-Pfefferle, Heitersheim

*Sehr reife Nektarine und Aprikose.
Eine Spur Phenole, kräftiger Alkohol,
hat Druck und dennoch auch Frische,
die reife Säure trägt ins lange Finale,
in dem Stachelbeeraromen aufblitzen.*

13,5 % Vol. pro Glas 5,00 € ¼l 9,00 €

2021er Scherzinger
Blauer Spätburgunder, trocken
Weingut Heinemann, Ehrenkirchen

*Der Spätburgunder präsentiert sich in einem
satten rubinrot mit strahlenden Reflexen.
Intensive Aromen von schwarzer Kirsche,
Brombeere, dunkle Schokolade, Rauch,
Zedernholz und Nuancen von Vanille und
Zigarre. Reifes Tannin und eine elegante
Säureader, mit einem intensiven Nachhall,
vollenden diesen Wein.*

13 % Vol. pro Glas 7,00 € ¼ l 12,00€

Menü 1

*Im Kartoffelkleid gebackene Garnelen
mit süß-scharfer Sauce
und kleinem Blattsalat*



*Schollenfilet im Ei Mantel
mit Gutedelsauce Blattspinat
und Petersilienkartoffeln*



*Creme Brûlée
mit hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis
und frischen Erdbeeren*

Euro 51,00

Menü 2

*Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette
und hausgemachten Wildspezialitäten
aus der Räucherammer*



Spargelcremesuppe



*Rehschnitzel
mit Stangenspargel
Sauce Hollandaise und Kratzete*




*Creme Brûlée
mit hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis
und frischen Erdbeeren*

Euro 64,00



Gasthof Löwen GmbH




Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* € 8,50
- Im Kartoffelkleid gebackene Garnelen
mit süß-scharfer Sauce und kleinem Blattsalat* € 17,00
- Carpaccio vom Hinterwäldler Weiderind mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* € 17,00
- Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette
und hausgemachten Wildspezialitäten
aus der Räucherammer* € 18,00

Suppen

- Badische Flädlesuppe
als kleine Portion* € 9,50
€ 8,00
-  *Spargelcremesuppe
als kleine Portion* € 9,50
€ 8,00

Vegetarisch

-  *Spinat-Ricotta Ravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli,
geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto* € 23,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren
und Kartoffel-Pumpernickelstampf* € 18,00
-  *Stangenspargel im Pfannenkuchenkleid
mit geriebenem Hartkäse, Rucola und Sauce Hollandaise
mit gemischtem Schinken* € 28,00
€ 34,00

Fisch

- Schollenfilet im Ei Mantel mit Gutedelsauce
Blattspinat und Petersilienkartoffeln* € 26,50
- Lachsrahmnudeln mit **Spargeln**
und Champignons* € 28,00

 = Vegetarisch



Gasthof Löwen GmbH

Hauptgerichte

<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	€ 19,00
<i>Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	€ 20,00
<i>Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kirschwasser Kochschinken und Edamer dazu Pommes-Frites</i>	€ 21,00
<i>Schweinemedailon mit Champignon und hausgemachten Spätzle als kleine Portion</i>	€ 23,00 € 19,00
<i>Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	€ 24,50
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-Frites und Speckbohnen</i>	€ 35,00
<i>Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne, Austernpilzen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 29,50
<i>Wildschweinschnitzel „Wiener Art“ mit Stangenspargel Sauce Hollandaise und Kratzete</i>	€ 42,00
<i>Rehschnitzel mit Stangenspargel Sauce Hollandaise und Kratzete</i>	€ 44,00

Fit durch den Frühling

<i>Rumpsteak mit Sauerrahmdipp, lauwarmer Spargelsalat an Sauce Vinaigrette und Blattsalat</i>	€ 35,00
--	---------

Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	€ 7,00
<i>Buntes Gemüse als kleine Portion</i>	€ 7,00 € 4,00
<i>Portion Speckbohnen</i>	€ 4,50



Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

<i>Gemischtes Eis</i>	€ 5,50
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 6,00
<i>Eiskaffee</i>	€ 7,00
<i>Coup Danmark</i>	€ 7,50
<i>Walnußeis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 8,00
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	€ 8,00
<i>Vanilleeis mit Eierlikör</i>	€ 8,00
<i>Bananen Splitt</i>	€ 8,50
<i>Gebackene Apfelkuchle mit Vanilleeis</i>	€ 9,00
<i>Sorbet der Saison übergossen mit Sekt</i>	€ 7,00
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbet mit Früchten</i>	€ 9,50
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	€ 9,50
<i>Weinschaum vom Markgräfler Gutedel mit Walnußeis</i>	€ 8,50 € 9,50
<i>Zweierlei Mousse au chocolate mit Früchten</i>	€ 10,00
<i>Dessertteller nach „Art des Hauses“</i>	€ 13,50



<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,40
<i>Glas Tee</i>	€ 4,50
<i>Espresso</i>	€ 3,00
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,80
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,20
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,50
<i>Afogato (Vanilleeis und Espresso)</i>	€ 4,80

Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!