



## Gasthof Löwen GmbH

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

### Als Aperitif zur Auswahl:

Sekt pur  
Melone mit Sekt  
Himbeeren mit Sekt  
Kir Royal  
Peach Royal  
Hugo  
Aperol Sprizz  
Apero 36+  
Lillet Wild Berry

# Sommerzeit

## Wild aus eigener Jagd

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 GmbH

## Der besondere Menüvorschlag im Sommer 2024

**die Sommervorspeise**  
**Vitello Tonato**

### Menü 1

Bunter Salatteller



Rehragout  
mit Preiselbeerbirne  
Pilzen, buntem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle



Eingemachte Aprikosen  
mit Pistazieneis

Euro 48,00

### 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 48,00

### Menü 3

Festtagssuppe



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



Panna Cotta & Schokoladeneis  
mit frischen Früchten

Euro 47,50

**leckere**  
**Pfifferlinggerichte**



# Gasthof Löwen GmbH

## Menü 4

Gebackene Garnelen süß-scharf  
und hausgebeizter Lachs  
an kleinem Sommersalat



Gebratene Kalbshüfte  
mit frischen Pfifferlingen  
bunte Gemüse  
und Kräuternudeln



Dessertteller  
„Löwen“

Euro 61,00

gerne mit Suppe  
nach Wahl

## 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 71,00

als Vorspeise  
knackiger Blattsalat  
mit gebratenen Garnelen

## Menü 6

Karamellierter Ziegenkäse mit Pesto der Saison  
an kleinem Blattsalat



Markklößchensuppe



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



Waldfruchtschnitte mit Erdbeersorbet  
und gemischten Beeren

Euro 68,00



# Gasthof Löwen GmbH

## Menü 7

Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen süß- scharf,  
hausgemachtem Pesto und Blattsalat



Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Trüffelnudeln  
und Brokkoli



Crème Brûlée mit Vanilleeis  
und frischen Früchten

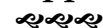
Euro 62,00

## Menü 8

Hausgemaches vom Wild  
aus der Räucherammer mit Pfifferlingen,  
Beeren und Blattsalat



Eierstichsuppe



Barbarie Entenbrust  
mit Cassisjus,

bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Zweierlei Mousse au chocolate mit Vanilleeis  
und frischen Früchten

Euro 68,00

## Menü 9

Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen



Rinderfilet  
mit Rotwein-Schalottensauce,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Variation von der Schokolade

Euro 64,00

*Der neue Afogato  
Espressokrokanteis mit Espuma  
und Espresso*



# Gasthof Löwen GmbH

## Menü 10

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Olivenöl und Parmesan



Badische Flädlesuppe



Kalbsfilet am Stück gebraten  
mit frischen Champignons, bunte Gemüse  
und hausgemachten Spätzle



Schmelzendes Herz mit Vanillesauce  
und frischen Beeren

Euro 73,00

## Fischmenü

Krabbenscocktail mit Avocado  
und sommerlichen Blattsalat



Flusskrebscremesuppe  
mit Flußkrebsschwänzen



Variation vom Fisch  
mit Gutedelsauce,  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln



Himbeermousse und Himbeerparfait  
mit frischen Beeren

Euro 72,00

## Vegetarisches Menü

Bunter Salatteller



Gemüserisotto  
mit gegrillten Zucchini  
oder

Pfifferlingsrahmnudeln  
mit Brokkoli



Dreierlei Sorbet  
mit frischen Früchten

Euro 44,00



# 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:**

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

Gänsestopfleberterrine 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

Tomatencremesupe

Curryschaumsuppe mit Miesmuscheln

Marseiller Fischsuppe

Kerbelschaumsuppe mit Shrimps

Kräutercrèmesuppe mit Lachsstreifen

Rehconsommé mit Pilzravioli



# Gasthof Löwen GmbH

## **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  
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](http://www.loewen-heitersheim.de)