



Gasthof Löwen GmbH

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

Aperitif des Monats

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

Durstlöscher

Hausgemachter Holunderblütensirup
aufgegossen mit Mineralwasser,
Minze und Zitrone
0,4 l 4,00 €

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2022er Heitersheimer Maltesergarten
Johanniter, Kabinett trocken
Weingut Daniel Feuerstein, Heitersheim

Widerstandsfähige Neuzüchtung von 1968.
In der Nase dezente Mandarinenaromen.
Geschmacklich zeigt er sich kräftig, langanhaltend, mit
einer dem Riesling ähnlichen Säurestruktur und einer
Fruchtherbigkeit die an Grapefruit erinnert.

13 % Vol. pro Glas 4,50 € ¼l 8,50 €

2023er Heitersheimer Maiental
Spätburgunder Rosé, trocken
Weingut Josef Walz, Heitersheim

Ein besonderer Typ Rosé-Wein aus „der
Spätburgunder Lage“ von Heitersheim. Fruchtiger
Wein mit üppigen Aromen von Johannisbeeren und
Sauerkirschen. Perfekter Begleiter zu gebratenem Fisch
oder hellem Fleisch.

12 % Vol. pro Glas 5,00 € ¼ l 9,70€

Menü 1

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



Doradenfilet und gebratene Garnele
mit Gutedelsauce, Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Crème Brûlée
mit hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis
und frischen Erdbeeren

Euro 54,00

Menü 2

Carpaccio vom Hinterwäldler
Weiderind mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse



Rehbäckle
mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne,
bunte Gemüse
und hausgemachten Spätzle




Crème Brûlée
mit hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis
und frischen Erdbeeren

Euro 60,00



Gasthof Löwen GmbH




Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* € 8,50
- Saltimbocca vom Ziegenkäse mit Hausgemachtem Pesto
und Blattsalat* € 16,50
- Im Kartoffelkleid gebackene Garnelen
mit süß-scharfer Sauce und Blattsalat* € 17,00
- Carpaccio vom Hinterwäldler Weiderind mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* € 17,00
- Hausgemachten Wildspezialitäten aus der Räucherammer
mit Blattsalat und Pfifferlingen* € 18,00

Suppen

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

Vegetarisch

-  *Büffelmozzarella Ravioli in Tomaten Sugo
mit hausgemachtem Pesto,
Rucola und geriebenem Hartkäse* € 23,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren
und Kartoffel-Pumpnickelstampf* € 18,00
-  *Pfifferlingsrahmnudeln mit Rucola, hausgemachtem Pesto
und geriebenem Hartkäse* € 27,00

Fisch

- Doradenfilet und gebratene Garnele mit Gutedelsauce
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln* € 30,00

 = Vegetarisch



Gasthof Löwen GmbH

Klassiker

<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

Wildspezialitäten

<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Rehragout mit Preiselbeerbirne, Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 31,50
<i>Cordon bleu vom Wildschwein gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola, Pfifferlingen und hausgemachte Spätzle</i>	€ 32,50
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>	€ 32,50
<i>Rehbäckle mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</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!