



Gasthof Löwen GmbH

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

Aperitif des Monats

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc aufgegossen
mit Schweppes Wild Berry und Waldbeeren
0,1 l 7,50 €

Durstlöcher

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

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2021er Heitersheimer Maltesergarten
Gutedel, trocken „Bildstöcke“
Weingut Josef Walz, Heitersheim

Die Aromen in der Nase erinnern an Zitrus Ananas und vielleicht etwas Cassis. Im Mund präsentiert sich der Wein fruchtig, mit einer frischen Säure und einem fruchtig-herben Abgang.

11 % Vol. pro Glas 4,50 € ¼ l 8,50 €

2023er Heitersheimer Maltesergarten
Spätburgunder Rosé, trocken
Weingut Wilhelm Zähringer, Heitersheim

Leichter, fruchtig-frischer Roséwein, hervorragend geeignet als Sommerwein. Erfrischend lebendig mit zarten Erdbeer- und Himbeernoten.

11,5 % Vol. pro Glas 4,50 € ¼ l 8,50 €

Menü 1

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



Doradenfilet mit Gutedelsauce,
Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Crème Brûlée
mit hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis,
frischen Früchten
und Beeren

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,
frischen Früchten
und Beeren

Euro 60,00

Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.



Gasthof Löwen GmbH

Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* € 8,50
-  *Karamellierte Ziegenfrischkäse Taler mit hausgemachten Pesto und Blattsalat* € 16,50
-  *Gebackene Burrata gefüllt mit hausgemachtem Basilikum-Pesto auf Tomatensalat mit spanischem Olivenöl und 10 Jahre altem Balsamicoessig* € 17,00
- 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
-  *Pfifferlingscremesuppe als kleine Portion* € 11,00
€ 9,50

Vegetarisch

-  *Büffelmozzarella Ravioli in Tomaten Sugo mit hausgemachtem Pesto, Rucola und geriebenem Hartkäse* € 24,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Kartoffel-Pumpenickelstampf und kleine Portion buntes Gemüse* € 18,50
-  *Pfifferlingsrahmnudeln mit getrockneten Tomaten, hausgemachtem Pesto, geriebenem Hartkäse und Rucola* € 27,00

Fisch

- Doradenfilet mit Gutedelsauce Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln* € 31,00

 = 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>Schweinemedaille mit Champignon und hausgemachten Spätzle als kleine Portion</i>	€ 23,00 € 19,00
<i>Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	€ 25,50
<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>	€ 32,50
<i>Cordon bleu vom Wildschwein gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola, Pfifferlingen und hausgemachte Spätzle</i>	€ 34,50
<i>Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>	€ 34,50
<i>Rehbäckle mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	€ 36,50
<i>Rehrücken mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	€ 38,50

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 Apfelküchle 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!