



# Gasthof Löwen GmbH

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

## Als Aperitif zur Auswahl:

Sekt pur  
Mango mit Sekt  
Granatapfel mit Sekt  
Kir Royal  
Gewürznananas mit Sekt  
Glühwein

# Winterzeit Löwenzeit

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 5,00 pro Gedeck.

Wir bitten um Ihr Verständnis das die Preise durch die aktuelle Situation jederzeit  
variieren können!

## Wild aus eigener Jagd

### Vorspeisen / Suppen

- Rehconsommè mit Pilzravioli
- Wildbratwürstle
- Wildterriner an kleinem Blattsalat
- Wildsülze mit Sauce Vinaigrette
- Variation vom Wild an kleinem Blattsalat

Apero an der Feuertonne  
im Garten

## Reh & Wildschwein

- Rehbäckle mit Pilzen a la creme, hausgemachten Spätzle
- Rehrücken mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle
- Wildschwein- oder Rehbraten oder Hirschbraten, Kräuternudeln
- Wildschweincordonbleu mit Gorgonzola gefüllt, gebackene Kartoffelkrappen
- Wildschwein- oder Rehragout oder Hirschragout hausgemachten Spätzle

## Fisch

- Filet von der Dorade, Gutedelsauce, Reis
- Dorsch, Seeteufel und Garnelen, Kräuterkartoffeln
- Gebratener Lachs & Zander, bunte Nudeln und Blattspinat
- Variation vom Fisch, verschiedene Fischarten je nach Marktangebot



# *Gasthof Löwen* GmbH

## Der besondere Menüvorschlag in der Winterzeit 2024

### **Menü 1**

Feldsalat  
mit hausgemachtem vom Wild



Geschmorte Gänsekeule mit Maronen,  
Rotkraut  
und Kartoffelbrei



Bratapfel mit Vanillesauce  
und Walnusseis

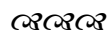
Euro 55,00

### **Menü 3**

Feldsalat  
mit Speck & Kräckerle



Rinderschmorbraten  
mit Wirsing a la creme  
und breiten Nudeln



Gebackene Apfelküchle  
mit Vanilleeis und  
Vanillesauce

Euro 47,00

### **Menü 2**

Festtagssuppe



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



Panna Cotta mit  
Schokoladeneis und  
Früchten

Euro 47,50

### **Menü 4**

Badische Flädlesuppe



Geschmorte Ochsenbäckle  
mit Wirsing a la creme  
oder Kürbisgemüse  
und Kartoffelbrei



Creme Caramel mit Vanilleeis  
und frischen Früchten

Euro 47,00



# Gasthof Löwen GmbH

## Menü 5

Gänsestopfleber mit Zartbitterschokolade  
und Quittengelée,  
Feldsalat und Brioche



Steinpilzcremesuppe



Gebratene Kalbshüfte  
mit frischen Champignons,  
bunte Gemüse  
und Kräuternudeln



Karamelleis gerollt in Florentinerkeks  
mit Birnenfächer und Schokoladensauce

Euro 77,00

oder/und  
gebackene  
Kartoffelkrapfen  
als Beilage

## Menü 6

Hausgebeizter Lachs & gebackene Garnelen süß-scharf  
an kleinem Feldsalat



Markklößchensuppe



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



Schmelzendes Herz mit warmen Kirschen  
und Vanilleeis

Euro 69,00

oder  
Dreierlei Sorbet  
als Dessert

## Menü 7

Karamellisierter Ziegenfrischkäse  
mit Walnüssen und Pesto der Saison  
an kleinem Blattsalat



Eierstichsuppe



Barbarie Entenbrust  
mit Cassisjus,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Mousse au chocolate mit Sauerkirschen im Glas  
und Walnußeis

Euro 69,00



*Gasthof Löwen*  
GmbH

## **Menü 8**

*Kleiner Feldsalat mit Krackerle  
und gebeizter Lachs*



*Marseille Fischsuppe*

*(Safran, Meeresfrüchten)*



*Gebratenes Dorschfilet  
mit Gutedelsauce,  
Schmortomaten, Zuckerschoten  
und Rote-Beete-Risotto*



*Crème Brûlée und Vanilleeis  
mit frischen Früchten*

*Euro 70,00*

## **Menü 9**

*Feldsalat  
mit Granatapfelkernen  
und hausgemachten Wildspezialitäten  
aus dem Räucherofen*



*Rehconsommé mit Steinpilzravioli*



*Rehbäckle mit Pilzen a la creme  
bunte Gemüse  
und hausgemachte Spätzle*



*Schokoladentarte mit weißem Schokoladeneis  
und Gewürz Ananas*

*Euro 72,00*



# *Gasthof Löwen* GmbH

## **Menü 10**

*Carpaccio von deutschen Rinderfilet  
mit spanischem Olivenöl, Pinienkernen  
und hausgemachten Pesto*



*Geschmorte Rinderroulade  
mit Apfelrotkraut  
und Kartoffelpüree*



*Dessertteller  
„Löwen“*

*Euro 51,00*

## **Menü 11**

*Gebratene Riesengarnelen süß-scharf  
an knackigem Blattsalat*



*Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Rotwein-Schalottensauce,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin*



*Grißflammerie  
mit Oma's Zwetschgen  
und Vanilleeis*

*Euro 68,00*



*Gasthof Löwen*  
GmbH

## **Fischmenü**

*Krabbencocktail  
mit Avocadospalten*



*Safrancrèmesuppe  
mit Zander*



*Variation vom Fisch  
mit Gutedelsauce,  
Blattspinat und bunte Nudeln*



*Dessertteller  
„Löwen“*

*Euro 72,00*



*Gasthof Löwen*  
GmbH

## **Vegetarisches Menü**

*Feldsalat mit Krackerle*



*Gemüse Couscous  
mit Joghurtsauce  
und Schmortomaten*

oder

*Paniertes Sellerieschnitzel  
mit Kartoffel-Pumpernickel-Stampf  
und Gemüse der Saison*

oder

*Ravioli nach Angebot  
mit Brokkoli*

oder

*Gemüserisotto mit Blattspinat  
und Schmortomaten*



*Mousse au chocolat & Vanilleeis  
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 5,00 pro Gedeck.

## **Vorspeisen kalt:**

*Hausgebeizter Lachs an Blattsalat mit Crème Fraîche und Toast*

*Terrine von Lachs an Blattsalat und Kräutersauce*

*Terrine vom Wild mit Sauce Cumberland an kleinem Blattsalat*

*Gebackene Garnelen süß – scharf mit kleinem Blattsalat*

*Gänsestopfleberterrine mit Brioche*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesan*

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

*Zanderfilet auf Kräuternudeln*

*Gebratene Garnelen auf Knoblauchspaghetti*

*Dorade Royal in Paprikasauce und Reis*

*Gebackene Blutwurst mit Apfelpolenta*

## **Salate:**

*Kleiner bunter Salatteller*

*Kleiner Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse an Honigthymian*

*Feldsalat mit Speck & Krackerle*

*Feldsalat mit hausgemachten Wildspezialitäten*

## **Suppen:**

*Badische Flädlesuppe*

*Nudelsuppe*

*Festtagssuppe (Markklößchen, Eierstich, Nudeln)*

*Sellerie-Apfelcremesuppe*

*Gemüsecrèmesuppe*

*Badische Schneckensuppe*

*Kürbiscrèmesuppe*

*Kräutercremesuppe*

*Kräutercremesuppe mit Lachsstreifen*

*Rehconsommé mit Grießnocken*





# Gasthof Löwen GmbH

## **Hauptgänge:**

*Rinderschmorbraten mit buntem Gemüse breiten Nudeln  
Geschmorte Ochsenbäckle mit Wirsinggemüse und breiten Nudeln  
Rinderroulade mit buntem Gemüse und Kartoffelbrei  
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 Kalbshüfte 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  
Rosa gebratene Lammkeule mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln*

## **Dessert:**

*Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce  
Vanilleeis mit frischen Früchten  
Walnußeis mit warmer Schokoladensauce  
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis- und Vanillesauce  
Schokoladen-Espresso-Creme mit Mandeleis  
Crème Caramel und Vanilleeis mit frischen Früchten  
Crème Brûlée mit Schokoladeneis und frischen Früchten  
Mousse au chocolate mit frischen Früchten  
Sorbetvariation mit frischen Früchten  
Krokantparfait mit frischen Früchten  
Schmelzendes Herz  
Schokoladentarte  
Dessertteller „Löwen“  
(Mousse au chocolate hell und dunkel, Kirschwasserparfait,  
Sorbet, frische Früchte)*

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)