



Gasthof Löwen GmbH

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

Aperitif zur Auswahl:

Sekt
Erdbeeren mit Sekt
Himbeeren mit Sekt
Kir Royal
Peach Royal
Hugo
Lillet
Aperol Sprizz
Camparo Tocco Rosso

Frühlingszeit
Bärlauchzeit

*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 6,00 pro Gedeck.*

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

Ihr Wunsch Menü ist nicht dabei?

Sprechen Sie uns an wir beraten Sie gerne!

- Bärlauchcrèmesuppe
- Bärlauchnudeln mit gerösteten Pinienkernen
- Bärlauch Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen
- Zanderfilet auf Bärlauchnudeln
- Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto und kleinem Frühlingssalat
- Lachsroulade mit Bärlauchmousse gefüllt und kleinem Frühlingssalat
- Rinderfilet unter der Bärlauchkruste mit buntem Gemüse und Bubespitze

Ab 20. April ist Spargelzeit
Ab 20. April ist Spargelzeit

- Spargelcremesuppe
- Lauwarmer Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette
- Lachsroulade mit Spargelmousse gefüllt an kleinem Frühlingssalat
- Portion Spargel mit Kratzete und Sauce Hollandaise

im Mai gibt's wieder...
im Mai gibt's wieder...

- Rehbäckle aus eigener Jagd
- Frische Erdbeeren aus der Region



Gasthof Löwen GmbH

Der besondere Menüvorschlag im Frühjahr 2025

Löwen Menü

Amuse-Gueule

ღღღღ

*Lauwarmer Spargelsalat
mit Sauce Vinaigrette
und hausgebeiztem Lachs*

ღღღღ

*Saltimbocca vom Seeteufel auf Kräuterrisotto,
Schmortomaten und Zuckerschoten*

ღღღღ

Blutfirsichsorbet aufgegossen mit Sekt

ღღღღ

*Rehrücken mit Kräutersaitlingen, Cassisjus,
buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle*

ღღღღ

*Erdbeerschnitte mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis*

Euro 106,00

Menü1

Bunter Blattsalat

ღღღღ

Badische Flädlesuppe

ღღღღ

*Geschmorte Lammhäxle
mit Rosmarinjus,
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

ღღღღ

*Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis*

Euro 56,00

*Aperitif
Aperitif
im Garten*



Gasthof Löwen GmbH

Menü 2

Lauwarmer Spargelsalat (ab ca. 20. April) mit Rucola
und Sauce Vinaigrette



Geschmorter Rinderbraten
mit Kohlrabigemüse
und Bärlauchnudeln



Krokantparfait
mit frischen Früchten

Euro 47,00

Menü 3

Kräuterrahmsuppe oder Bärlauchcrèmesuppe



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



Panna Cotta und Erdbeersorbet
mit frischen Früchten

Euro 47,50

Spargel gibts ab ca. 20. April!

Menü 4

Gebackene Garnelen süß-scharf
und hausgebeizter Lachs
an Frühlingssalat



Gebratene Kalbshüfte
mit frischen Champignons,
bunte Gemüse
und Kräuternudeln



Rhabarbermousse
mit frischen Erdbeeren
und Sauerrahmeis

Euro 61,00

ab April gibts Erdbeeren



Gasthof Löwen GmbH

Menü 5

*Bärlauchmousse in der Lachsroulade
an kleinem Frühlingsalat*



Festtagssuppe

(Markklößchen, Eierstich und Nudeln in der Kraftbrühe)



*Rehbäckle mit Pilzen a la creme,
buntem Gemüse
und hausgemachten Spätzle*



*Dreierlei Sorbet
mit frischen Früchten*

Euro 71,00

Menü 6

*Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Bärlauchpesto an kleinem Frühlingsalat*



Markklößchensuppe



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



*Joghurt- Zitronenmousse mit Erdbeersorbet
und Erdbeeren*

Euro 68,00

Menü 7

Festtagssuppe oder Spargelcrèmesuppe



*Filet von Dorade & Zander
mit Gutedelsauce,
Blattspinat und bunte Nudeln*



*Crème Brûlée mit Vanilleeis
und Erdbeeren*

Euro 57,50

**Bärlauchnudeln
als Beilage**



Gasthof Löwen GmbH

Menü 8

*Frühlingsalat mit gebratenen Garnelen
und süß-scharfer Sauce*



Eierstichsuppe



*Barbarie Entenbrust
mit Cassisjus,
bunte Gemüse und Kartoffelgratin*



*Zweierlei Mousse au chocolate mit Vanilleeis
und frischen Früchten*

Euro 68,00

Menü 9

Gebratene Garnele auf Trüffelnudeln



Rinderfilet

*mit Rotwein-Schalottensauce,
bunte Gemüse und Kartoffelgratin*



Variation von der Schokolade

Euro 64,00

Menü 10

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Olivenöl und Parmesan*



Kräutercrèmesuppe mit Lachs



*Lammfilets mit Rosmarinjus,
feine Bohnen
und Kartoffelkrappen*



Frische Erdbeeren, Erdbeermousse und Erdbeerparfait

Euro 63,00

Spargel als Beilage



Gasthof Löwen GmbH

Fischmenü

*Krabbencocktail
mit Avocadocreme und Frühlingsalat*



*Safrancrèmesuppe
mit Lachsstreifen*



*Variation vom Fisch
mit Gutedelsauce,
Blattspinat und wilder Reis*



*Dessertteller
„Löwen“*

Euro 72,00

Vegetarisches Menü

Bunter Salatteller



*Bärlauchnudeln
mit Brokkoli und Cocktailtomaten*

oder

*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*



*Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne*

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:

Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen „süß-scharf“ und *Blattsalat*
Hausgebeizter Lachs an Blattsalat mit Crème Fraîche und Toast
Terrine von Lachs & Zander an Blattsalat und Kräutersauce
Gebackene Garnelen süß – scharf mit kleinem Blattsalat

Vorspeisenvariation vom Wild

„Wildschweinschinken, Wildterrinen mit Sauce Cumberland,
Rehbratwürstle und Wildsalametti“

Gänsestopfleberterrinen mit Brioche

Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesan

Vorspeisen warm oder als Zwischengericht:

Zanderfilet auf Kräuternudeln

Gebratene Garnelen auf Pesto Spaghetti

Trüffelnudeln mit gebratenem Lachs

Dorade Royal in Paprikasauce und Reis

Gebratene Blutwurst mit Schalotten Chutney und kleinem Blattsalat

Salate:

Kleiner bunter Salatteller

Kleiner Blattsalat

mit gratiniertem Ziegenkäse an Honigthymian

Lauwarmer Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette,
gehacktes Ei und gekochter Schinken

Suppen:

Badische Flädlesuppe

Nudelsuppe

Festtagssuppe (Markklößchen, Eierstich, Nudeln)

Gemüsecrèmesuppe

Badische Schneckensuppe

Bärlauchcrèmesuppe

Kräutercrèmesuppe mit Lachsstreifen

Klare Rehconsommé mit Pilzravioli

Curryschaumsuppe mit Miesmuscheln

Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Garnele



Gasthof Löwen GmbH

Hauptgänge:

Wildragout, Reh- oder Wildschwein-
mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle
Rinderschmorbraten mit buntem Gemüse breiten 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 Kartoffelkräpfen
Barbarie Entenbrust mit Cassisjus, bunte Gemüse und Kartoffelgratin
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und kalte Beilage (Senfgurke,
Rote Beete, Kürbis)
Geschmortes Ochsenbäckle mit Spätburgundersauce
Lammfilet mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln
Lammhäxle mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
Rehrücken mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Dessert:

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
Vanilleeis mit gezuckerten Erdbeeren
Vanilleeis mit frischen Früchten
Walnußeis mit warmer Schokoladensauce
Crème Caramel und Vanilleeis mit frischen Früchten
Crème Brûlée mit Vanilleeis und frischen Früchten
Schoko Espressocreme mit Mandeleis
Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeersorbet
Calvadosabayone mit Walnußeis
Mousse au chocolate mit frischen Früchten
Weinschaum vom Heitersheimer Gutedel mit Vanilleeis
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
Feines von der Erdbeere
(Erdbeerparfait, Erdbeersorbet, Erdbeeren)
Krokantparfait mit frischen Früchten
Dessertteller „Löwen“
Mousse au chocolate hell und dunkel
Kirschwasser Parfait mit frischen Früchten
Panna-Cotta mit Himbeermark, frischen Früchten und Schokoladeneis

Gasthof Löwen GmbH
Mauricio & Ralph Meyer
Hauptstraße 3
Tel: 07634-550490 Fax: 5504949
mail: info@loewen-heitersheim.de