



Gasthof Löwen GmbH

Aperitif des Monats

Apero 36+ vom Weingut Zähringer mit Tonic Water

0,1 Ltr. € 7,50

Dieser Aperitif zeichnet sich aus durch eine dezente, würzige Bitternote von Ginseng-, Enzian- und Angelikawurzeln, süßliche Komponenten von Vanille und Safran bis zu pikanter, angenehmer Schärfe von Ingwerwurzeln, Chili-Cayenne-Pfeffer und dem exotischen Bukett der vielen anderen Kräuter und Gewürze aus dem Kräuterbuch der Aphrodite

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2022er Heitersheimer Maltesergarten
Gutedel Kabinett, trocken
Weingut Daniel Feuerstein

Im Geruch finden sich frische Aromen wie, grüner Apfel aber auch Anklänge von Mandeln und Walnüssen. Auf dem Gaumen hat er eine gewisse Fruchtherbigkeit die an Grapefruit erinnert. Er wirkt mineralisch und vor allem durchgängig von Anfang bis zum Ende mit gutem Nachhall.

11,5 % Vol. pro Glas 5,00 € ¼l 9,50 €

2022er Heitersheimer Maltesergarten
RED RED RED Rotwein-Cuvée trocken
Weingut Schneider-Pfefferle

In der Nase Schwarzkirsche, tiefes dunkelrot, kräftig und würzig, feine Tannine, lang und nachfordernd.

14,5 % Vol. pro Glas 6,50 € ¼l 12,00€

Menü 1

Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler
mit hausgemachtem Pesto
und Walnüssen



Gebrautes Zanderfilet
auf Balsamico Linsen
mit Schmortomaten,
Spinat Ricotta-Ravioli
und Bärlauchsauce



Zweierlei Mousse au chocolat
mit Beerensorbet und frischen Früchten

Euro 50,00

Menü 2

Carpaccio vom Münstertäler
Limousin Rind
mit Olivenöl, Pinienkernen und
geriebenem Hartkäse



Damhirschhüfte
unter der Walnusskruste
mit Kräuterseitlingen,
Preiselbeerbirne, buntem Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Zweierlei Mousse au chocolat
mit Beerensorbet und frischen Früchten

Euro 60,00

Unsere Speisen können Sie auch zum Abholen bestellen!

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



Gasthof Löwen GmbH

Vorspeisen

 <i>Bunter Salatteller</i>	€ 8,50
<i>Blattsalat mit Rehsalametti, Rehschinken, Walnüssen und Apfelspalten</i>	€ 13,00
<i>Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler mit hausgemachtem Pesto und Walnüssen</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio vom Münstertäler Limousin Rind mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	€ 16,00

Suppen

<i>Badische Flädlesuppe als kleine Portion</i>	€ 9,50 € 8,00
 <i>Bärlauchcremesuppe als kleine Portion</i>	€ 9,50 € 8,00
<i>Bärlauchcremesuppe mit Schnecken als kleine Portion</i>	€ 11,50 € 10,00

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico Linsen, mit Schmortomaten, Spinat-Ricotta-Ravioli und Bärlauchsauce</i>	€ 30,00
---	---------

Vegetarisch

 <i>Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli, geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto</i>	€ 24,00
 <i>Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Kartoffel-Pumpernickelstampf und kleinem Gemüse</i>	€ 20,50

 = Vegetarisch



Gasthof Löwen GmbH

Hauptgerichte

<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>	€ 33,00

Wildspezialitäten

<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 30,00
<i>Rehhaxe mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	€ 30,00
<i>Rehgeschnetztes in Preiselbeerrahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>	€ 33,00
<i>Cordon bleu vom Wildschwein mit Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 33,00
<i>Rehrücken mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	€ 37,00
<i>Heitersheimer Wildentenbrust mit Cassisjus, Wirsinggemüse à la crème und Kartoffelgratin</i>	€ 37,00

Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	€ 7,00
<i>Buntes Gemüse als kleine Portion</i>	€ 7,00 € 4,00



Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

<i>Zweierlei Mousse au chocolat mit Beerensorbet und frischen Früchten</i>	€ 10,00
<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 chocolat 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!