



# 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

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



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



*Crème Brûlée  
mit Beerensorbet und frischen Früchten*

Euro 50,00

### Menü 2

*Lauwarmer Spargelsalat  
mit Sauce Vinaigrette, Rucola  
und hausgemachtem Wild  
aus der Räucherammer*



*Spargelcremesuppe mit Spargel*



*Rothirschsteak  
unter der Walnusskruste  
mit Bio Stangenspargel,  
Kratzete und Sauce Hollandaise*



*Crème Brûlée  
mit Beerensorbet und frischen Früchten*

Euro 70,00

**Unsere Speisen können Sie auch zum Abholen bestellen!**

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



# Gasthof Löwen GmbH

## Spargel

**Unser Spargel stammt aus dem  
Demeter Hof Scherer & Zimmer  
in Bad Krozingen**

### Vorspeisen

-  Spargelcremesuppe mit Spargel  
als kleine Portion € 9,50  
€ 8,00
-  Lauwarmer Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette  
und Rucola € 12,00
- mit Hausgemachtem Wild aus der Räucherammer € 17,00
- mit gebratenen Garnelen € 18,50

### Hauptgerichte

-  Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder Kartoffeln € 24,00

#### **dazu servieren wir:**

- Portion gemischter Schinken € 8,00
- Wiener Schnitzel € 15,00
- Wildschwein Cordon Bleu gefüllt  
mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola € 17,00
- Rothirschsteak unter der Walnusskruste € 20,00
- Rumpsteak € 20,00
- Gebratenes Zanderfilet € 16,50
-  Stangenspargel im Pfannenkuchenkleid  
mit geriebenem Hartkäse, Rucola und Sauce Hollandaise € 28,00

### Fit durch den Frühling

- Rumpsteak mit Sauerrahmdipp, lauwarmer Spargelsalat  
an Sauce Vinaigrette und Blattsalat € 34,00



# Gasthof Löwen GmbH

## Vorspeisen

-  *Bunter Salatteller* € 8,50
- Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler  
mit hausgemachtem Pesto und Walnüssen* € 15,00
- Carpaccio vom Münstertäler Limousin Rind mit Olivenöl,  
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* € 16,00

## Suppen

- Badische Flädlesuppe  
als kleine Portion* € 9,50  
€ 8,00
-  *Bärlauchcremesuppe  
als kleine Portion* € 9,50  
€ 8,00
- Bärlauchcremesuppe mit Schnecken  
als kleine Portion* € 11,50  
€ 10,00

## Fisch

- Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico Linsen,  
mit Schmortomaten, Spinat-Ricotta-Ravioli  
und Bärlauchsauce* € 30,00

## Vegetarisch

-  *Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli,  
geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto* € 24,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren,  
Kartoffel-Pumpernickelstampf und kleinem Gemüse* € 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>	€ 34,00

## Wildspezialitäten

<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 18,00
<i>Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 29,00
<i>Rehhaxe mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	€ 29,00
<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

## Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	€ 7,00
<i>Buntes Gemüse als kleine Portion</i>	€ 7,00 € 4,00
<i>Bio Spargel als Beilage</i>	€ 15,00



# Gasthof Löwen GmbH

## Die Süßigkeiten

<i>Crème Brûlée 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!**