



Gasthof Löwen GmbH

Aperitif des Monats

*Erdbeeren aufgegossen mit Imperial Sekt, trocken
Hausmarke Gasthof Löwen*

0,1 l € 7,50

Durstlöscher

*Hausgemachter Holunderblütensirup
aufgegossen mit Mineralwasser,
Minze und Zitrone*

0,4 l € 4,00

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
100 % Rot
Weingut Julius Zotz

*Cuvée aus Cabernet, Merlot und Pinot Noir.
Handlese.
Leuchtendes Purpur, feine Noten von schwarzen
und roten Beeren verwoben mit mediterranen
Kräutern und etwas Kaffee. Am Gaumen rund,
samtig und harmonisch mit reifen Tanninen.*

13 % Vol. pro Glas 5,30 € ¼ l 10,30€

Menü 1

*Lauwarmer Spargelsalat
mit Sauce Vinaigrette, Rucola
und gebackenen Garnelen*



*Schollenfilet im Ei Mantel,
mit Gutedelsauce, Blattspinat
und Petersilienkartoffeln*



*Panna Cotta mit Himbeermark,
hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis
und Erdbeeren*

Euro 50,00

Menü 2

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



Spargelcremesuppe mit Spargel



*Rehbäckle
mit Bio Stangenspargel,
Kratzete und Sauce Hollandaise*



*Panna Cotta mit Himbeermark,
hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis
und Erdbeeren*

Euro 70,00

Unsere Speisen können Sie auch zum Abholen bestellen!



Gasthof Löwen GmbH

Spargel

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

Vorspeisen

-  Lauwarmer Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette
und Rucola € 12,00
- mit Hausgemachtem Wild aus der Räucherammer € 17,00
- mit gebackenen Garnelen € 17,00

Suppe

-  Spargelcremesuppe mit Spargel € 9,50
als kleine Portion € 8,00

Hauptgerichte

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

dazu servieren wir:

- Portion gemischter Schinken € 8,00
- Wiener Schnitzel € 16,00
- Wildschwein Cordon Bleu gefüllt
mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola € 17,00
- Rehbäckle € 20,00
- Rumpsteak € 20,00

-  Stangenspargel im Pfannenkuchenkleid € 28,00
mit geriebenem Hartkäse, Rucola und Sauce Hollandaise

Fit durch den Frühling

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



Gasthof Löwen GmbH

Vorspeisen

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

Suppe

- Badische Flädlesuppe* € 9,50
als kleine Portion € 8,00

Fisch

- Schollenfilet im Ei Mantel mit Gutedelsauce
Blattspinat und Petersilienkartoffeln* € 26,50

Vegetarisch

-  *Steinpilzravioli in Schnittlauchsaucе mit Brokkoli,
geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto* € 24,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren,
Kartoffel-Pumpenickelstampf und kleinem Gemüse* € 20,50
-  = Vegetarisch

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



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>Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle</i>	€ 29,00
<i>Rothirschragout mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	€ 29,00
<i>Rehgeschnetzeltes 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>Rehbäckle vom Maibock 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 Stangenspargel als Beilage</i>	€ 15,00



Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

<i>Panna Cotta mit Himbeermark, hausgemachtem Erdbeer-Sauerrahmeis und Erdbeeren</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 Apfelkuchle 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!