



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 €

2023er Heitersheimer Maiental
Spätburgunder Rosé, trocken
Weingut Josef Walz

Ein besonderer Typ Rosé-Wein aus „der Spätburgunder Lage“ von Heitersheim. Fruchtiger Wein mit üppigen Aromen von Johannisbeeren und Sauerkirschen. Perfekter Begleiter zu gebratenem Fisch oder hellem Fleisch.

12 % Vol. pro Glas 4,90 € ¼ l 9,90€

Menü 1

Avocado Rizz
mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“
hausgemachtem Pesto
und kleinem Blattsalat



Gebratenes Doradenfilet
mit Gutedelsauce,
Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Creme Brûlée mit
hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis
und Erdbeeren

Euro 50,00

Menü 2

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



Rehbäckle mit Kräuterseitlingen,
Preiselbeerbirne, bunte Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Creme Brûlée mit
hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis
und Erdbeeren

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

-  *Bunter Salatteller* € 8,50
-  *Karamellisierte Ziegenfrischkäsetaler
mit hausgemachtem Pesto und Walnüssen* € 15,00
-  *Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“
hausgemachtem Pesto und kleinem Blattsalat* € 17,00
- Carpaccio vom Münstertäler Limousin Rind mit Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse* € 16,00

Suppe

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

Fisch

- Gebratenes Doradenfilet mit Gutedelsauce,
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln* € 30,00

Vegetarisch

-  *Büffelmozzarella Ravioli in Tomaten Sugo
mit hausgemachtem Pesto,
Rucola und geriebenem Hartkäse* € 24,00
-  *Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren,
Kartoffel-Pumpenickelstampf und kleinem Gemüse* € 20,50
-  = Vegetarisch

Fit durch den Sommer

- Rumpsteak mit Sauerrahmdipp,
Tomaten-Mozzarella-Salat und Blattsalat* € 34,00



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>Schweinemedaille mit Champignon und hausgemachten Spätzle als kleine Portion</i>	€ 23,00 € 19,00
<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>Rehragout 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 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



Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

<i>Creme Brûlée</i> mit hausgemachtem Erdbeer-Sauerrahmeis und Erdbeeren	€ 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</i> mit Walnußeis	€ 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!