

Aperitif des Monats

Hausgemachter Holunderblütensirup
aufgegossen mit Imperial Sekt, trocken
Gasthof Löwen, Hausmarke

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



Crème Brûlée
mit hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis,
frischen Früchten und Beeren

51,00

Menü 2

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



Rehhüfte mit Pfifferlingen,
Preiselbeerbirne, bunte Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Crème Brûlée
mit hausgemachtem
Erdbeer-Sauerrahmeis,
frischen Früchten und Beeren

62,00

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

Unsere Speisen können Sie auch zum Abholen bestellen!

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.

Vorspeisen

	<i>Bunter Salatteller</i>	8,50
	<i>Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler mit hausgemachtem Pesto und Walnüssen</i>	15,00
	<i>Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“ hausgemachtem Pesto und kleinem Blattsalat</i>	18,00
	<i>Carpaccio vom Münstertäler Limousin Rind mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	16,00
	<i>Hausgemachte Wildspezialitäten aus der Räucherammer mit Blattsalat, Pfifferlingen und gemischten Beeren</i>	18,00

Suppe

	<i>Badische Flädlesuppe als kleine Portion</i>	9,50 8,00
	<i>Pfifferlingscremesuppe mit Krackerle als kleine Portion</i>	10,50 9,00

Fisch

	<i>Gebratenes Doradenfilet mit Gutedelsauce, Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	30,00
--	---	-------

Vegetarisch

	<i>Büffelmozzarella Ravioli in Tomaten Sugo mit hausgemachtem Pesto, Rucola und geriebenem Hartkäse</i>	24,00
	<i>Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Kartoffel-Pumpernickelstampf und kleinem Gemüse</i>	20,50
	<i>Pfifferlingsrahmnudeln mit getrockneten Tomaten, hausgemachtem Pesto, geriebenem Hartkäse und Rucola</i>	27,00

 = Vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.

Hauptgerichte

<i>Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,00</i>
<i>Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	<i>20,00</i>
<i>Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kirschwasser Kochschinken und Edamer dazu Pommes-Frites</i>	<i>21,00</i>
<i>Schweinemedailon mit Champignon und hausgemachten Spätzle als kleine Portion</i>	<i>23,00 19,00</i>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-frites und Speckbohnen</i>	<i>34,00</i>
<i>Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce und breite Nudeln</i>	<i>35,00</i>
<i>Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>18,00</i>
<i>Wildschweinbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,00</i>
<i>Rehhaxe mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,00</i>
<i>Cordon bleu vom Wildschwein mit Pflaumen im Speckmantel, Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle</i>	<i>34,00</i>
<i>Rehhüfte mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>37,00</i>

Fit durch den Sommer

<i>Rumpsteak mit Sauerrahmdipp, Tomaten-Mozzarella-Salat und Blattsalat</i>	<i>34,00</i>
---	--------------

Wir empfehlen dazu

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

Die Süßigkeiten

<i>Crème Brûlée mit hausgemachtem Erdbeer-Sauerrahmeis, frischen Früchten und Beeren</i>	<i>10,00</i>
<i>Gemischtes Eis</i>	<i>5,50</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>6,00</i>
<i>Eiskaffee</i>	<i>7,00</i>
<i>Coup Danmark</i>	<i>7,50</i>
<i>Walnußeis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	<i>8,00</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	<i>8,00</i>
<i>Vanilleeis mit Eierlikör</i>	<i>8,00</i>
<i>Bananen Splitt</i>	<i>8,50</i>
<i>Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis</i>	<i>9,00</i>
<i>Sorbet der Saison übergossen mit Sekt</i>	<i>7,00</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	<i>7,50</i>
<i>Dreierlei Sorbet mit Früchten</i>	<i>9,50</i>
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	<i>9,50</i>
<i>Weinschaum vom Markgräfler Gutedel mit Walnußeis</i>	<i>8,50 9,50</i>
<i>Zweierlei Mousse au chocolat mit Früchten</i>	<i>10,00</i>
<i>Dessertteller nach „Art des Hauses“</i>	<i>13,50</i>



<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,40</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>4,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,00</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,80</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4,20</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,50</i>
<i>Afogato (Vanilleeis und Espresso)</i>	<i>4,80</i>

Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.