Gasthof Löwen GmbH

Aperitif des Monats

Waldbeeren Spirituose
aufgegossen mit Tonic Water und Imperial Sekt
Gasthof Löwen, Hausmarke

0,1 l 8,00

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2024er 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

2024er Heitersheimer Maltesergarten
Heimatliebe Rosé
Weingut Julius Zotz

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

Gebackene Garnelen „süß- scharf“
an kleinem Blattsalat

Gebratenes Zanderfilet
mit Gutedelsauce,
Kürbisgemüse,
Schmortomaten,
und Spinat-Ricotta-Tortellini

Creme Brûlée
mit hausgemachtem
Brombeeren-Sauerrahmeis,
frischen Früchten und Beeren

51,00

Menü 2

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

Rehrücken mit Kräuterseitlingen,
Preiselbeerbirne, bunte Gemüse
und hausgemachten Spätzle

Creme Brûlée
mit hausgemachtem
Brombeeren-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.

Gasthof Löwen GmbH

Vorspeisen

Bunter Salatteller	8,50
Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler mit hausgemachtem Pesto und Walnüssen	15,00
Gebackene Garnelen „süß- scharf“ an kleinem Blattsalat	16,00
Carpaccio vom Münstertäler Limousin Rind mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse	16,00
Hausgemachte Wildspezialitäten aus der Räucherkammer mit Blattsalat, Kräuterseitlingen und gemischten Beeren	18,00

Suppe

Badische Flädlesuppe	9,50
als kleine Portion	8,00
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	10,50
als kleine Portion	9,00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Gutedelsauce, Kürbisgemüse, Schmortomaten und Spinat-Ricotta-Tortellini	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

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

Gasthof Löwen GmbH

Hauptgerichte

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	*19,00*
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	*20,00*
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kirschwasser Kochschinken und Edamer dazu Pommes-Frites	*21,00*
Schweinemedaillon mit Champignon und hausgemachten Spätzle	*23,00*
als kleine Portion	*19,00*
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-frites und Speckbohnen	*35,00*
Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce und breite Nudeln	*35,00*
Wildschweinbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	*18,00*
Rehhaxe mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	*30,00*
Wildschweinragout mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	*30,00*
Cordon bleu vom Wildschwein mit Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle	*34,00*
Rehrücken mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	*38,00*

Fit durch den Herbst

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

Wir empfehlen dazu

Beilagen Salat	*7,00*
Buntes Gemüse	*7,00*
als kleine Portion	*4,00*

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

Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

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

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

Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!

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