

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
Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Schneider-Pfefferle

Sehr reife Nektarine und Aprikose. Eine Spur Phenole, kräftiger Alkohol, hat Druck und dennoch auch Frische, die reife Säure trägt ins lange Finale, in dem Stachelbeeraromen aufblitzen.

13,5 % Vol. pro Glas 4,90 ¼l 9,40

2021er Heitersheimer Maltesergarten
Prior Rotwein, trocken

Weingut Daniel Feuerstein

Robuste tiefdunkle Rotwein-Neuzüchtung aus Freiburg.
Fein duftend nach Süßkirsche und Pflaume. Auf dem Gaumen weich mit einer dezenten Vanillenote durch die Lagerung im Barriquefass.

13 % Vol. pro Glas 6,70 ¼l 12,90

Menü 1

Im Kartoffelkleid
Gebackene Garnelen
mit „süß- scharfer“ Sauce
und kleinem Feldsalat



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 Damhirsch
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.

Vorspeisen

	<i>Bunter Salatteller</i>	8,50
	<i>Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Krackerle</i>	11,50
	<i>Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler mit hausgemachtem Pesto und Walnüssen</i>	15,00
	<i>Im Kartoffelkleid Gebackene Garnelen mit „süß- scharfer“ Sauce an kleinem Feldsalat</i>	16,00
	<i>Carpaccio vom Damhirsch mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	17,00
	<i>Feldsalat mit Hausgemachten Wildspezialitäten aus der Räucherammer, Walnüssen und Apfelspalten</i>	18,00

Suppe

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

Fisch

	<i>Gebratenes Zanderfilet mit Gutedelsauce, Kürbisgemüse, Schmortomaten und Spinat-Ricotta-Tortellini</i>	30,00
--	---	-------

Vegetarisch

	<i>Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli, geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto</i>	24,00
	<i>Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Kartoffel-Pumpnickelstampf und kleinem Gemüse</i>	20,50

 = 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 Champignons und hausgemachten Spätzle als kleine Portion</i>	<i>23,00 19,00</i>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-frites und Speckbohnen</i>	<i>35,00</i>
<i>Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce und breite Nudeln</i>	<i>35,00</i>
<i>Wildschweinbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>18,00</i>
<i>Rehhaxe mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>30,00</i>
<i>Wildschweinbraten mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>30,00</i>
<i>Cordon bleu vom Wildschwein mit Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen und hausgemachten Spätzle</i>	<i>34,00</i>
<i>Rehrücken mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>38,00</i>

Wir empfehlen dazu

<i>Beilagen Salat</i>	<i>7,00</i>
<i>Beilagen Feldsalat an Kartoffeldressing, Speck und Krackerle</i>	<i>9,50</i>
<i>Buntes Gemüse als kleine Portion</i>	<i>7,00 4,00</i>

Die Süßigkeiten

<i>Crème Brûlée mit hausgemachtem Brombeeren-Sauerrahmeis, frischen Früchten und Beeren</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>	14,50



100% Bio Kaffee Crema & Espresso

<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!

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