



# Gasthof Löwen

Gasthof Löwen GmbH

Hauptstraße 3

79423 Heitersheim

07634/550490

info@loewen-heitersheim.de

## Als Aperitif zur Auswahl:

Sekt pur

Mango mit Sekt

Granatapfel mit Sekt

Kir Royal

Gewürzbananas mit Sekt

Glühwein

# Winterzeit Löwenzeit

Wir bitten Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden!  
Für Allergiker/Diabetiker, sowie für Vegetarier und Veganer  
können wir nach Absprache.  
Für Kaffeegedeck berechnen wir Euro 5,00 pro Gedeck.

Wir bitten um Ihr Verständnis das die Preise jederzeit variieren können!  
Ihr Wunsch Menü ist nicht dabei?  
Sprechen Sie uns an wir beraten Sie gerne!

## Wild aus eigener Jagd

### Vorspeisen / Suppen

- Rehconsommè mit Pilzravioli
- Wildbratwürstle
- Wildterrine an kleinem Blattsalat
- Wildsülze mit Sauce Vinaigrette
- Variation vom Wild an kleinem Blattsalat

Apero an der Feuerstelle  
im Garten

## Reh & Wildschwein

- Rehbäckle mit Pilzen a la creme, hausgemachten Spätzle
- Rehrücken mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle
- Wildschwein- oder Rehbraten oder Hirschbraten, Kräuternudeln
- Wildschweincordonbleu mit Gorgonzola gefüllt, gebackene Kartoffelkrapfen
- Wildschwein- oder Rehragout oder Hirschragout hausgemachten Spätzle

## Fisch

- Filet von der Dorade, Gutedelsauce, Reis
- Dorsch, Seeteufel und Garnelen, Kräuterkartoffeln
- Gebratener Lachs & Zander, bunte Nudeln und Blattspinat
- Variation vom Fisch, verschiedene Fischsorten je nach Marktangebot



# Gasthof Löwen

GmbH

## Der besondere Menüvorschlag in der Winterzeit 2025

### Menü 1

*Feldsalat*

*mit hausgemachtem vom Wild*



*Geschmorte Gänsekeule mit Maronen,  
Rotkraut  
und Kartoffelbrei*



*Bratapfel mit Vanillesauce  
und Walnusseis*

*Euro 55,00*

### Menü 2

*Festtagssuppe*



*Schweinefilet  
am Stück gebraten  
mit frischen Champignons,  
bunte Gemüse und  
hausgemachte Spätzle*



*Panna Cotta mit  
Schokoladeneis und  
Früchten*

*Euro 47,50*

### Menü 3

*Feldsalat*

*mit Speck & Kräckerle*



*Rinderschmorbraten  
mit Wirsing a la creme  
und breiten Nudeln*



*Gebackene Apfelküchle  
mit Vanilleeis und  
Vanillesauce*

*Euro 47,00*

### Menü 4

*Badische Flädlesuppe*



*Geschmorte Ochsenbäckle  
mit Wirsing a la creme  
oder Kürbisgemüse  
und Kartoffelbrei*



*Creme Caramel mit Vanilleeis  
und frischen Früchten*

*Euro 47,00*



# Gasthof Löwen GmbH

## Menü 5

Gänsestopfleber mit Zartbitterschokolade  
und Quittengelée,  
Feldsalat und Brioche



Steinpilzcremesuppe



Gebratene Kalbshüfte  
mit frischen Champignons,  
bunte Gemüse  
und Kräuternudeln



Karamelleis gerollt in Florentinerkeks  
mit Birnenfächer und Schokoladensauce

Euro 77,00

Oder/und  
gebackene  
Kartoffelkrapfen  
als Beilage

## Menü 6

Hausgebeizter Lachs & gebackene Garnelen süß-scharf  
an kleinem Feldsalat



Markklößchensuppe



Kalbs- und Schweinefilet am Stück gebraten,  
mit frischen Champignons,  
bunte Gemüse  
und hausgemachte Spätzle



Schmelzendes Herz mit warmen Kirschen  
und Vanilleeis

Euro 69,00

Oder  
Dreierlei Sorbet  
als Dessert

## Menü 7

Karamellisierter Ziegenfrischkäse  
mit Walnüssen und Pesto der Saison  
an kleinem Blattsalat



Eierstichsuppe



Barbarie Entenbrust  
mit Cassisjus,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin



Mousse au chocolate mit Sauerkirschen im Glas  
und Walnußbeis

Euro 69,00



# Gasthof Löwen

GmbH

## Menü 8

*Kleiner Feldsalat mit Kräckerle  
und gebeizter Lachs*

*Marseille Fischsuppe  
(Safran, Meeresfrüchten)*

*Gebratenes Dorschfilet  
mit Gutedelsauce,  
Schmortomaten, Zuckerschoten  
und Rote-Beete-Risotto*

*Crème Brûlée und Vanilleeis  
mit frischen Früchten*

*Euro 70,00*

## Menü 9

*Feldsalat  
mit Granatapfelkernen  
und hausgemachten Wildspezialitäten  
aus dem Räucherofen*

*Rehconsommé mit Steinpilzravioli*

*Rehbäckle mit Pilzen a la creme  
bunte Gemüse  
und hausgemachte Spätzle*

*Schokoladentarte mit weißem Schokoladeneis  
und Gewürz Ananas*

*Euro 72,00*



# Gasthof Löwen

GmbH

## Menü 10

*Carpaccio von deutschen Rinderfilet  
mit spanischem Olivenöl, Pinienkernen  
und hausgemachten Pesto*

*Geschmorte Rinderroulade  
mit Apfelrotkraut  
und Kartoffelpüree*

*Dessertteller  
„Löwen“*

*Euro 51,00*

## Menü 11

*Gebratene Riesengarnelen süß-scharf  
an knackigem Blattsalat*

*Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Rotwein-Schalottensauce,  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin*

*Grießflammerie  
mit Oma's Zwetschgen  
und Vanilleeis*

*Euro 68,00*



# *Gasthof Löwen* GmbH

## **Fischmenü**

*Krabbencocktail  
mit Avocadospalten*



*Safrancrèmesuppe  
mit Zander*



*Variation vom Fisch  
mit Gutedelsauce,  
Blattspinat und bunte Nudeln*



*Dessertteller  
„Löwen“*

*Euro 72,00*



# *Gasthof Löwen* GmbH

## **Vegetarisches Menü**

*Feldsalat mit Kräckerle*



*Gemüsecouscous  
mit Joghurtsauce  
und Schmortomaten*

*oder*

*Paniertes Sellerieschnitzel  
mit Kartoffel-Pumpernickel-Stampf  
und Gemüse der Saison*

*oder*

*Ravioli nach Angebot  
mit Brokkoli*



*Mousse au chocolat & Vanilleeis  
mit frischen Früchten*

*Euro 44,00*



# Gasthof Löwen GmbH

Wir bitten Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.  
Für Allergiker/Diabetiker, sowie für Vegetarier und Veganer  
köchen wir nach Absprache.  
Sollten Sie sich nicht für ein einheitliches Menü entscheiden können bitte wir  
Sie uns persönlich zur Beratung anzusprechen.  
Der Preis wird je nach Auswahl des Menüs kalkuliert.  
Für Kaffeegedeck berechnen wir Euro 5,00 pro Gedeck.

## **Vorspeisen kalt:**

*Hausgebeizter Lachs an Blattsalat mit Crème Fraîche und Toast  
Terrine von Lachs an Blattsalat und Kräutersauce  
Terrine vom Wild mit Sauce Cumberland an kleinem Blattsalat  
Gebackene Garnelen süß – scharf mit kleinem Blattsalat  
Gänsestopfleberterrine mit Brioche  
Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesan*

## **Vorspeisen warm oder als Zwischengericht:**

*Zanderfilet auf Kräuternudeln  
Gebratene Garnelen auf Knoblauchspaghetti  
Dorade Royal in Paprikasauce und Reis  
Gebackene Blutwurst mit Apfelpolenta*

## **Salate:**

*Kleiner bunter Salatteller  
Kleiner Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse an Honigthymian  
Feldsalat mit Speck & Kräckerle  
Feldsalat mit hausgemachten Wildspezialitäten*

## **Suppen:**

*Badische Flädlesuppe  
Nudelsuppe  
Festtagssuppe (Markklößchen, Eierstich, Nudeln)  
Sellerie-Apfelcremesuppe  
Gemüsecrème suppe  
Badische Schneckensuppe  
Kürbiscremesuppe  
Kräutercremesuppe  
Kräutercremesuppe mit Lachsstreifen  
Rehconsommé mit Grießnocken*



# Gasthof Löwen GmbH

## Hauptgänge:

*Rinderschmorbraten mit buntem Gemüse breiten Nudeln  
Geschmorte Ochsenbäckle mit Wirsinggemüse und breiten Nudeln  
Rinderroulade mit buntem Gemüse und Kartoffelbrei  
Rinderfilet mit Rotweinschalottensauce, bunte Gemüse und Kartoffelgratin  
Schweinebraten mit buntem Gemüse und Kroketten  
Schweinefilet am Stück gebraten mit sautierten Champignons, bunte Gemüse und haugemachte Spätzle  
Kalbs- und Schweinemedaillon mit sautierten Champignons, bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle  
Gebratene Kalbshüfte mit buntem Gemüse und gebackenen Kartoffelkrapfen  
Barbarie Entenbrust mit Cassisjus, bunte Gemüse und Kartoffelgratin  
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und kalte Beilage (Senfgurke, Rote Beete, Kürbis)  
Lammfilet mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln  
Lammhäxle mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin  
Rosa gebratene Lammkeule mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln*

## Dessert:

*Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce  
Vanilleeis mit frischen Früchten  
Walnußeis mit warmer Schokoladensauce  
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis- und Vanillesauce  
Schokoladen-Espresso-Creme mit Mandeleis  
Crème Caramel und Vanilleeis mit frischen Früchten  
Crème Brûlée mit Schokoladeneis und frischen Früchten  
Mousse au chocolate mit frischen Früchten  
Sorbetvariation mit frischen Früchten  
Krokantparfait mit frischen Früchten  
Schmelzendes Herz  
Schokoladentarte  
Dessertteller „Löwen“  
(Mousse au chocolate hell und dunkel, Kirschwasserparfait, Sorbet, frische Früchte)*

Für Diabetiker/Allergiker, Veganer und Vegetarier kochen wir auch gerne nach Wunsch und Absprache!

Familie Meyer, Gasthof Löwen GmbH in Heitersheim,  
Tel: 07634-550490 Fax: 5504949  
mail: [loewen-heitersheim@t-online.de](mailto:loewen-heitersheim@t-online.de) , [www.loewen-heitersheim.de](http://www.loewen-heitersheim.de)