



Gasthof Löwen GmbH

Aperitif des Monats

Erdbeeren aufgegossen
mit Imperial Sekt
Gasthof Löwen, Hausmarke

0,1 l 8,00

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2022er Heitersheimer Maltesergarten
Weißer Burgunder, trocken
Weingut Fritz Lampp

Offenbart sich intensiv in seiner Struktur und seinem Duft. In der Nase dominieren gelbe Birne und saftige Mirabelle. Die Aromen von Birne und Mirabelle erfüllen den Mundraum und auf das klassische Pinot-Bukett folgt ein intensiver, doch zugleich feingliedriger strukturierter, Genuss am Gaumen. Die eingebundene Säure bildet im Mund ein ausgewogenes Zusammenspiel mit dezent eingesetzten Restsüße.

12,5 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

2024er Heitersheimer Maltesergarten
Heimatliebe Rose
Weingut Julius Zotz

Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet, Merlot und Syrah. Unser liebevoll kreierter Rosé ist trinkfreudig, feinherb und duftet nach Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ist er feinfruchtig und schmeichelnd mit rotbeerigem Finale.

11,5 % Vol. pro Glas 4,50 ¼ l 8,50

Menü 1

Lauwarmer Spargelsalat
mit Sauce Vinaigrette, Rucola
und gebackenen Garnelen
„süß-scharf“



Gebratenes Zanderfilet
mit Gutedelsauce,
auf Balsamicolinsen
und Spinat-Ricotta Tortellini



Crème Brûlée
mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis,
und Erdbeeren

53,00

Menü 2

Lauwarmer Spargelsalat
mit Sauce Vinaigrette, Rucola
und hausgemachtem Wild
aus der Räucherammer



Spargelcremesuppe mit Spargel



Rothirschsteak
unter der Walnusskruste
mit Stangenspargel,
Kratzete und Sauce Hollandaise



Crème Brûlée
mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis,
und Erdbeeren

70,00

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

Spargel

**Unser Spargel stammt von
Rufs Hofladen
in Bad Krozingen / Tunsel**

Vorspeisen

-  Lauwarmer Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette
und Rucola 13,00
- mit Hausgemachtem Wild aus der Räucherammer 18,00
- mit gebackenen Garnelen 18,00

Suppe


-  Spargelcremesuppe mit Spargel 9,50
als kleine Portion 8,00

Hauptgerichte

-  Stangenspargel 24,00
mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder Kartoffeln

dazu servieren wir:

- Portion gemischter Schinken 8,00
- Wiener Schnitzel 16,00
- Wildschwein Cordon Bleu gefüllt
mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola 17,00
- Rumpsteak 20,00
- Rehhüfte und Rehfilet 20,00
- Rothirschsteak unter der Walnusskruste 20,00


-  Stangenspargel im Pfannenkuchenkleid 28,00
mit geriebenem Hartkäse, Rucola und Sauce Hollandaise

 = Vegetarisch



Gasthof Löwen GmbH

Vorspeisen

 <i>Bunter Salatteller</i>	8,50
<i>Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler mit hausgemachtem Pesto, Walnüssen und Blattsalat</i>	15,00
<i>Carpaccio vom Rothirsch mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse</i>	16,00



Suppen

<i>Badische Flädlesuppe als kleine Portion</i>	9,50 8,00
--	--------------

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Gutedelsauce, auf Balsamicolinsen 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-Pumpernickelstampf und kleinem Gemüse</i>	20,50

 = Vegetarisch

Fit durch den Frühling

<i>Rumpsteak mit Sauerrahmdipp, lauwarmer Spargelsalat an Sauce Vinaigrette und Blattsalat</i>	35,00
--	-------



Gasthof Löwen GmbH

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>Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	<i>24,50</i>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-Frites und Speckbohnen</i>	<i>35,00</i>

Wildspezialitäten

<i>Damhirschbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>18,00</i>
<i>Rehragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Damkalbshaxe mit Pilzen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</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>
<i>Stangenspargel als Beilage</i>	<i>15,00</i>

Wir erlauben uns für Umbestellungen von Beilagen zu Salat oder Gemüse einen Aufpreis von 1,50 zu berechnen.



Gasthof Löwen GmbH

Die Süßigkeiten

<i>Crème Brûlée mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis und Erdbeeren</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 Bisongras-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>	3,40
<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.