

Aperitif des Monats

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

0,1 l 8,00

Durstlöscher

Hausgemachter Holunderblütensirup
aufgegossen mit Mineralwasser,
Minze und Zitrone

0,4 l € 4,20

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2022er Heitersheimer Maltesergarten
Grauer Burgunder, trocken
Weingut Fritz Lampp

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem hellen Gelbgold. Angenehm mild und zugleich reichhaltig in der Aromatik. Hier kommen saftige Birnen und reife Ananas zusammen. Passend zu Spargel, hellem Fleisch oder Nudelgerichten.

13 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

2024er Heitersheimer Maltesergarten
Spätburgunder Rose
Weingut Zähringer

Leichter, fruchtig-frischer Rosewein, hervorragend geeignet als Sommerwein. Er passt gut zu kalten und warmen Vorspeisen, insbesondere zu Lachs, Geflügel und hellem Fleisch.

12 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

Menü 1

Avocado Rizz
mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“
hausgemachtem Pesto
und kleinem Blattsalat



Gebratenes Doradenfilet mit Gutedelsauce,
Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln



Creme Brûlée
mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis
frischen Früchten und Beeren

50,00

Menü 2

Carpaccio vom deutschen Rinderfilet mit
Olivenöl,
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse



Rehbäckle aus der Keule
mit Pilzen, Preiselbeerbirne,
bunte Gemüse und hausgemachte Spätzle



Creme Brûlée
mit hausgemachtem Beeren-Sauerrahmeis
frischen Früchten und Beeren

58,00

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

	Bunter Salatteller	8,50
	Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler mit hausgemachtem Pesto, Walnüssen und Blattsalat	15,00
	Carpaccio vom deutschen Rinderfilet mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse	16,00
	Avocado Rizz mit gebratenen Garnelen „süß- scharf“ hausgemachtem Pesto und kleinem Blattsalat	17,00
	Hausgemachte Wildspezialitäten aus der Räucherammer mit Blattsalat, gemischten Beeren und Pfifferlingen	17,00

Suppe

Badische Flädlesuppe	9,50
als kleine Portion	8,00

Fisch

Gebratenes Doradenfilet mit Gutedelsauce, Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	30,00
---	-------

Vegetarisch

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

 = Vegetarisch

Fit durch den Sommer

Rumpsteak mit Sauerrahmdipp, Tomaten-Mozzarella-Salat und Blattsalat	35,00
---	-------

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>Wildschweinragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Rehhaxe mit Pilzen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle</i>	<i>29,50</i>
<i>Cordon Bleu vom Wildschwein mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola, Pflaumen im Speckmantel , Pilzen und hausgemachten Spätzle</i>	<i>33,00</i>
<i>Rehbäckle aus der Keule mit Pilzen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle</i>	<i>35,00</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>
<i>Pfifferlinge</i>	<i>9,00</i>



Gasthof Löwen
GmbH

Löwenzeit-Gartenzeit!

Heißer Stein in unserem Garten
Fleisch auf dem heißen Stein
mit dreierlei Dipp

Putensteak	17,00
Schweinerückensteak	17,00
Maxi Schweinerückensteak 350g	22,00
Schweinemedailon	20,00
Rumpsteak	25,00
Rinderfilet	33,00
Lachssteak	23,00

Für Kinder

jeweils als kleine Portion **abzüglich € 4,00**

Dazu Beilagen nach Wahl:

Portion Pommes -frites	€ 4,50
Portion Süßkartoffel Pommes-frites	€ 6,50
Kroketten	€ 5,00
Gratinierter Kartoffeln	€ 6,00
Portion Gemüse	€ 7,00
Beilagen Salat	€ 7,00
Bunter Salatteller	€ 8,50
Großer bunter Salatteller	€ 12,00

probieren-genießen

Die Süßigkeiten

<i>Creme Brûlée mit hausgemachtem Beeren-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 Bisongras-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>14,50</i>



100% Bio Kaffee Crema & Espresso

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,40</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>4,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,40</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.