

GOURMET MENÜ

„Frühlingszauber“

Jakobsmuschel / Gamba / Rotholz Lachs / kleine Spargelsuppe / Wildkräutersalat

Wolfsbarschfilet

Pesto / Blattspinat / geschmolzene Tomaten / Thymian-Parmesanspaghetti

Medaillons vom Lammrücken

Provencalesauce / Bärlauchkartoffeln / Speckbohnen

LÖWEN - Dessertteller

€ 75,--

Verführung pur!

ohne Wolfsbarsch € 59,--

GENIESSER MENÜ

Wildkräutersalat / Spargel / Vinaigrette / Rotholz Lachs / Bärlauchfrischkäse

Fisch-Spieß von Jakobsmuschel / Gamba / Lachsforelle / Zander

Blattspinat / Hummerschaum / Risotto-Pralinen

LÖWEN - Dessertteller

€ 59,--

Verführung pur!

nur Hauptgang € 33,--

KLEINES MENÜ

Wildkräutersalat / Spargel / Vinaigrette / Rotholz Lachs / Bärlauchfrischkäse

Frühlings-Lammragout / Thymiansauce / Bärlauchkartoffeln / Speckbohnen

LÖWEN - Dessertteller

€ 49,--

Verführung pur!

VEGETARISCHES MENÜ

Wildkräutersalat / Spargel / Vinaigrette / Bärlauchfrischkäse

Thymian-Parmesanspaghetti / geschmolzene Tomaten / Feta

Blattspinat / Rucola

LÖWEN - Dessertteller

€ 43,--

Verführung pur!

VORSPEISEN APETIZER	Euro
Knackig bunter Salatteller <i>Mixed Salad</i>	8,--
Wildkräutersalat / Spargel / Vinaigrette / Rotholz Lachs / Bärlauchfrischkäse <i>Herbs salad / asparagus / keltic salmon / wild garlic cream cheese</i>	19,-- als Hauptgang 32,--
Jakobsmuschel / Gamba / Blattspinat / Hummerschaum / Risottopraline <i>Scallops /shrimp / leaf spinatch / lobster sauce / risotto praline</i>	18,--
„Frühlingszauber“ / Jakobsmuschel / Lachs / Gamba / Spargelsüppchen Wildkräutersalat / Parmesanspäne <i>Scallop / salmon / shrimp / asparagus soup / herb salad / parmesan</i>	19,-- als Hauptgang 32,--

SUPPEN SOUP

Flädlesuppe wie bei Großmutter <i>Clear soup / pancake stripes</i>	8,--
Festtagssüpple / Flädle / Maultaschen / Markklößchen <i>Clear soup / pancake stripes / dumplings</i>	8,--
Spargelsuppe / Bärlauch / Croutons <i>Asparagus cream soup / wild garlic</i>	8,--
Hummerschaumsuppe / Crevetten <i>Lobster cream soup</i>	9,--

VEGETARISCH VEGETARIEN

Gemüse / rote Curry-Kokossauce (mild-scharf) / Champignons / Basmatireisrand Cashew Kerne / Wan Tan Streifen <i>Vegetables / red curry-coconutsauce (hot) / mushrooms / basmati rice / wan tan / cashew kernels</i>	18,-- mit Gamba p.Stck. 2,--
Kräuterpfannkuchen / Spargel / Tomate / Feta / Spinat / Bärlauchsauce <i>stuffed pancake / asparagus / tomatoe / feta cheese / spinatch / wild garlic sauce</i>	26,--
Thymian-Parmesan-Spaghetti / geschmolzene Tomaten / Feta Blattspinat / Rucola <i>Ravioli / asparagus / tomatoe / feta cheese / rucola / red pepper sauce</i>	18,-- mit Gamba p.Stck. 2,--

Liebe Gäste, da für uns Genuss und Gesundheit untrennbar zusammengehören,
 legen wir stets Wert auf Qualität und Frische unserer Produkte.
 Unsere Speisen werden frisch zubereitet, und brauchen deshalb die dafür angemessene Zeit.
 Bitte haben Sie dafür Verständnis.
 Sollten Sie besondere Wünsche haben, wie z.B. Diätkost, oder Vegan so sprechen Sie uns bitte an.

FLEISCHGERICHTE MEAT

€uro

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Pommes frites

Escalope of veal / vienna style / french fries

27,--

Medaillons vom Schweinefilet / Champignons in Rahm

Butterspätzle / Gartengemüse

Filet of pork / creamy mushroom sauce / Spätzle / vegetables

23,--

Putenbruststeak / Spargel-Champignon-Ragout

Bärlauch Nudeln / Gemüsestreifen

Steak of turkey / asparagus-mushroom-ragout / wild garlic noodles / vegetable stripes

23,--

Putenbruststeak / hausgemachte Pesto

Gemüse-Tagliatelle / Tomate / Feta / Champignons

Steak of turkey / Pesto / noodles / vegetables / tomatoe / feta cheese / mushrooms

21,--

Medaillons vom Lammrücken / Provencalesauce

Speckbohnen / Bärlauchkartoffeln

Lamb loin / provence sauce / potatoe / beans with bacon

32,--

Frühlings-Lammragout / Thymiansauce

Speckbohnen / Bärlauchkartoffeln

Lamb ragout / potatoe / beans with bacon

25,--

LÖWEN-Platte - unser Klassiker für zwei Personen!

Steaks von Rind, Schwein, Pute / Champignons in Rahm

Gartengemüse / Spätzle / Kroketten / Pommes frites

*LION-plate for two / steaks of beef, pork, turkey / creamy mushroom sauce
vegetables / Spätzle / potatoe croquettes / french fries*

54,--

USA BLACK ANGUS Rindfleisch aus Nebraska - das Muss für Steakliebhaber

Nebraska-Rumpsteak „Surf & Turf“ / Gamba / Jakobsmuschel

Kartoffelwedges / Speckbohnen

Nebraska Rumpsteak / shrimp / scallop / potatoe wedges / beans with bacon

38,--

Nebraska-Rumpsteak / Pfeffersauce

Kartoffelwedges / Speckbohnen

Nebraska Rumpsteak / creamy pepper sauce / potatoe wedges / beans with bacon

34,--

Gerne servieren wir Ihnen unserer Gerichte auch als kleinere Portion

Sollten Sie Fragen über Allergene oder Zusatzstoffe haben, so sprechen Sie uns bitte an.
Wir halten gerne für Sie eine separate Speisekarte bereit.

FLUSS und MEER FISH	Euro
Lachsforellenfilet vom Eulersbach / Spargel-Champignon-Ragout Bärlauch Nudeln / Gemüsestreifen <i>Filets of salmon trout / asparagus-mushroom-ragout / wild garlic noodles / vegetables stripes</i>	29,--
Wolfsbarschfilet / hausgemachte Pesto Gemüse-Tagliatelle / Tomate / Feta / Champignons <i>Filets of sea bass / Pesto / noodles / vegetables / tomatoe / feta cheese / mushrooms</i>	30,--
Edelfischteller / Lachsforelle / Zander / Wolfsbarsch / Garnelenspieß Hummersauce / Basmati-Wildreis / Blattspinat <i>Mixed fisch plate / salmon trout / pike-perch / sea bass / shrimps creamy lobster sauce / rice / leaf spinach</i>	33,--

FRISCHER SPARGEL Asparagus	
Frischer Spargel / Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln <i>Asparagus / Sauce Hollandaise / potatoes</i>	25,--
Frischer Spargel / Kalbsteak oder Kalbschnitzel Wiener Art Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln <i>Asparagus / steak or schnitzel of veal / Sauce Hollandaise / potatoes</i>	35,--
Frischer Spargel / Nebraska Rumpsteak Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln <i>Asparagus / Nebraska rumpsteak / Sauce Hollandaise / potatoes</i>	39,--
Frischer Spargel / Edelfische / Hummersauce SauceHollandaise / neue Kartoffeln <i>Asparagus / mixed fish / creamy lobster sauce / Sauce Hollandaise / potatoes</i>	38,--

... süße VERFÜHRUNG SWEETS	
Vanille-Parfait / süße Pesto / Mousse au Chocolate / Erdbeeren <i>Vanilla ice cream / sweet Pesto / chocolate mousse / strawberries</i>	9,--
„Süß & Heiß“ kleines Versucherle-Dessert / heißer Espresso <i>„sweet & hot“ just for your sweet tooth / hot espresso</i>	7,--
Passionsfrucht Sorbet / Erdbeeren / Winzer Sekt <i>sorbet of passion fruit / strawberries / sparkling wine</i>	8,--
Creme Brulleé / Früchte <i>Creme Brulleé / fruits</i>	7,--