

GOURMET MENÜ

„Herbstwald“ / Jakobsmuschel / Gamba / Wachtelbrust
karamellisierter Ziegenkäse / Kürbiscarpaccio / kleine Kürbissuppe

Wolfsbarschfilet / Pesto / geschmolzene Tomaten / Blattspinat / Ravioli

Medaillon vom heimischen Reh / Walnußmantel / zarter Wildschweinbraten
Wacholdersauce / Apfelrotkohl / Serviettenknödel

LÖWEN - Dessertteller
Verführung pur!

€ 75,--
ohne Wolfsbarsch € 59,--

GENIESSER MENÜ

Kürbiscarpaccio / Rucola / Himbeerdressing
karamellisierter Ziegenkäse / Granatapfel / geröstete Kerne

Zanderfilet auf badischem Riesling-Rahmkraut
Hummerschaum / Kräuterkartoffeln

LÖWEN - Dessertteller
Verführung pur!

€ 55,--
nur Hauptgang € 32,--

KLEINES HERBST MENÜ

Knackige Herbstblattsalate / gebratene Speckstreifen / Brotkracherle

Putenbruststeak / Kürbissauce / Kürbisöl / Kerne
Blattspinat / Nudelnest

LÖWEN - Dessertteller
Verführung pur!

€ 39,00

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbiscarpaccio / Rucola / Himbeerdressing
karamellisierter Ziegenkäse / Granatapfel / geröstete Kerne

Ricotta-Tomate-Spinat Ravioli / Pilze / Tomate / Feta
Kürbissauce / Rucola

LÖWEN - Dessertteller
Verführung pur!

€ 41,00

VORSPEISEN APETIZER		Euro
Knackig bunter Salatteller <i>Mixed Salad</i>		8,--
Knackige Herbstblattsalate / gebratene Speckstreifen / Kracherle <i>Leaf salad / fried bacon stripes</i>		9,--
Jakobsmuschel / Gamba / Blattspinat / Hummerschaum / Risotto-Praline <i>Scallop / prawn / leaf spinach / lobster sauce / risotto praline</i>		18,--
Kürbiscarpaccio / Rucola / Himbeerdressing karamellisierte Ziegenkäse / Granatapfel / geröstete Kerne <i>Pumpkin carpaccio / rucola / raspberry dressing / goat cheese / roasted kernels</i>	als Hauptgang	15,-- 25,--
„Herbstwald“ / Jakobsmuschel/ Wachtelbrust / Gamba / karamellisierte Ziegenkäse / Kürbiscarpaccio / Rucola / kleine Kürbissuppe <i>scallop / quail / prawn / goat cheese / pumpkin carpaccio / small pumpkin soup</i>	als Hauptgang	19,-- 32,--

SUPPEN SOUP		
Flädlesuppe wie bei Großmutter <i>Clear soup / pancake stripes</i>		8,--
Kürbis-Ingwerschaumsuppe / geröstete Kerne / Kürbisöl <i>Creamy pumpkin soup / kernels / pumpkin oil</i>		8,--
Hummerschaumsuppe / Crevetten <i>Creamy lobster soup</i>		9,--

VEGETARISCH VEGETARIEN		
Ricotta-Tomate-Spinat Ravioli / Pilze / Tomate / Feta Kürbissauce / Rucola <i>Ricotta-tomatoe-spinach tortellini / mushrooms / tomatoe / feta rucola / red pepper sauce</i>	mit Gamba p. Stck.	19,-- 2,50
Kräuterpfannkuchen / Gemüse / Pilze / Tomate / Feta / Rieslingsauce <i>Stuffed pancake / vegetables / mushrooms / tomatoe / feta cheese / white wine sauce</i>		19,--
Gemüse / rote Curry-Kokossauce (mild-scharf) / Pilze / Basmatireisrand Cashew Kerne / Wan Tan Streifen <i>Vegetables / red curry-coconutsauce (hot) / mushrooms / basmati rice wan tan / cashew kernels</i>	mit Gamba p. Stck.	19,-- 2,50

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 / Waldpilze in Rahm

Butterspätzle / Gartengemüse

Filet of pork / creamy mushrooms sauce / Spätzle / vegetables

24,--

Putenbruststeak / Kürbissauce / Kürbisöl / geröstete Kerne

Nudelnest / Blattspinat

Steak of turkey / pumpkin sauce / noodles / leaf spinatch

22,--

Putenbruststeak / Pesto / geschmolzene Tomaten

Gemüsetagliatelle / Feta / Waldpilze

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

22,--

Kalbsrückensteak / Marsalasauce / Speck-Waldpilze

Butterspätzle / Gartengemüse

steak of veal loin / creamy sauce / mushrooms with bacon / Spätzle / vegetables

32,--

Frische Herbstsalate / Putenbruststreifen / Baguettebrot

Fresh salads / fried stripes of turkey breast / baguette bread

20,--

LÖWEN-Platte - unser Klassiker für zwei Personen!

Steaks von Rind, Schwein, Pute / Waldpilze in Rahm

Gartengemüse / Spätzle / Krokette / Pommes frites

LION-plate for two / steaks of beef, pork, turkey / creamy mushrooms 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 / prawn / scallop / potatoe wedges / beans with bacon

39,--

Nebraska-Rumpsteak / Pommery-Senfsauce

Kartoffelwedges / Speckbohnen

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

35,--

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 / Kürbissauce / Kürbisöl geröstete Kerne / Nudelnest / Blattspinat <i>Filets of salmon trout / pumpkin sauce / noodles / leaf spinach</i>	28,--
Wolfsbarschfilet / hausgemachte Pesto / geschmolzene Tomaten Gemüsetagliatelle / Feta <i>Sea bass filet / Pesto / noodles / tomatoe / feta cheese / nudles with vegetables</i>	32,--
Meeresfrüchtespieß / Lachs / Zander / Jakobsmuschel / Gamba Hummersauce / Basmatireis / Blattspinat <i>Seafood skewer / salmon / / pike perch / prawn / scallop creamy lobster sauce / rice / leaf spinach</i>	34,--
HERBSTZEIT - WILDZEIT GAME DISHES	
Zart geschmorter Wildschweinbraten / Wacholdersauce / Waldpilze Apfelrotkohl / Serviettenknödel / Preiselbeerbirne <i>Roast wild boar / juniper sauce / mushrooms / red cabbage / bread dumplings / cranberries</i>	25,--
Rehragout / Rotweinsauce / Waldpilze Butterspätzle / Kroketten / Preiselbeerbirne <i>Venisson ragout / mushrooms / Spätzle / potatoe croquettes / cranberries</i>	28,--
Medaillons vom heimischen Reh / Walnußmantel / Waldpilze Apfelrotkohl / Kräuterspätzle / Preiselbeerbirne <i>Venison steak / walnut crust / mushrooms / red cabbage / herb Spätzle / cranberries</i>	33,--
... süße VERFÜHRUNG SWEETS	
Vanille-Mohnparfait / Mousse au Chocolate / Balsamico-Zwetschgen <i>Poppy seed ice cream / chocolate mousse / balsamico plums</i>	10,--
„Süß & Heiß“ kleines Versucherle-Dessert / heißer Espresso <i>„sweet & hot“ just for your sweet tooth / hot espresso</i>	8,--
Passionsfrucht Sorbet / Balsamico-Zwetschgen / Winzer Sekt <i>sorbet of passion fruit / balsamico plums / sparkling wine</i>	8,--
Crème Brûlée / Früchte <i>Crème Brûlée / fruits</i>	7,--