

## **GOURMET** MENÜ

„Winterzauber“ / Jakobsmuschel / Gamba / Wachtelbrust  
karamellisierte Ziegenkäse / Kürbiscarpaccio / kleine Kürbissuppe  
\*\*\*

Wolfsbarschfilet / Pesto / geschmolzene Tomaten / Blattspinat / Ravioli  
\*\*\*

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

LÖWEN - Dessertteller  
Verführung pur!

€ 79,--  
ohne Wolfsbarsch € 64,--

## **GENIESSER** MENÜ

Kürbiscarpaccio / Feldsalat & Rucola / Walnußdressing  
karamellisierte Ziegenkäse / Granatapfel / geröstete Kerne  
\*\*\*

Meeresfrüchte - Spieß von Jakobsmuschel / Gamba / Lachs / Zander  
Hummerschaumsauce / Blattspinat / Risottopralinen  
\*\*\*

LÖWEN - Dessertteller  
Verführung pur!

€ 60,--  
nur Hauptgang € 37,--

## **KLEINES WINTER** MENÜ

Knackiger Feldsalat / gebratene Speckstreifen / Brotkracherle  
\*\*\*

Putenbruststeak / Kürbissauce / Kürbisöl / Kerne  
Blattspinat / Nudelnest  
\*\*\*

LÖWEN - Dessertteller  
Verführung pur!

€ 43,00

## **VEGETARISCHES** MENÜ

Kürbiscarpaccio / Feldsalat & Rucola / Walnußdressing  
karamellisierte Ziegenkäse / Granatapfel / geröstete Kerne  
\*\*\*

Ricotta-Tomate-Spinat Ravioli / Champignons / Tomate / Feta  
Kürbissauce / Rucola  
\*\*\*

LÖWEN - Dessertteller  
Verführung pur!

€ 45,00

<b>VORSPEISEN</b> APETIZER	Euro
Knackig bunter Salatteller <i>Mixed Salad</i>	9,--
Knackiger badischer Feldsalat / gebratene Speckstreifen / Kracherle <i>Corn salad / fried bacon stripes</i>	10,--
Jakobsmuschel / Gamba / Blattspinat / Hummerschaum / Risotto-Praline <i>Scallop / prawn / leaf spinach / lobster sauce / risotto praline</i>	20,--
Kürbiscarpaccio / Feldsalat & Rucola / Walnußdressing karamellisierter Ziegenkäse / Granatapfel / geröstete Kerne <i>Pumpkin carpaccio / rucola / raspberry dressing / goat cheese / roasted kernels</i>	17,-- als Hauptgang 27,--
„Winterzauber“ / Jakobsmuschel/ Wachtelbrust / Gamba / karamellisierter Ziegenkäse / Kürbiscarpaccio / Feldsalat / kleine Kürbissuppe <i>scallop / quail / prawn / goat cheese / pumpkin carpaccio / small pumpkin soup</i>	21,-- als Hauptgang 35,--

## **SUPPEN** SOUP

Flädlesuppe wie bei Großmutter <i>Clear soup / pancake stripes</i>	9,--
Kürbis-Ingwerschaumsuppe / geröstete Kerne / Kürbisöl <i>Creamy pumpkin soup / kernels / pumpkin oil</i>	9,--
Hummerschaumsuppe / Crevetten <i>Creamy lobster soup</i>	10,--

## **VEGETARISCH** VEGETARIEN

Ricotta-Tomate-Spinat Ravioli / Champignons / Tomate / Feta Kürbissauce / Rucola <i>Ricotta-tomatoe-spinach tortellini / mushrooms / tomatoe / feta rucola / red pepper sauce</i>	20,-- mit Gamba p. Stck. 2,50
Kräuterpfannkuchen / Gemüse / Pilze / Tomate / Feta / Rieslingsauce <i>Stuffed pancake / vegetables / mushrooms / tomatoe / feta cheese / white wine sauce</i>	20,--
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>	20,-- mit Gamba p. Stck. 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

Cordon bleu vom Kalbsrücken / Pommes frites / Gartengemüse

*Cordon bleu of veal / vienna style / french fries / vegetables*

33,--

Medaillons vom Schweinefilet / Steinchampignons in Rahm

Butterspätzle / Gartengemüse

*Filet of pork / creamy mushrooms sauce / Spätzle / vegetables*

26,--

Putenbruststeak / Kürbissauce / Kürbisöl / geröstete Kerne

Nudelnest / Blattspinat

*Steak of turkey / pumpkin sauce / noodles / leaf spinatch*

24,--

Putenbruststeak / Pesto / geschmolzene Tomaten

Gemüsetagliatelle / Feta / Champignons

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

24,--

Kalbsrückensteak / Marsalasaucce / Speck-Champignons

Butterspätzle / Gartengemüse

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

34,--

Frische Wintersalate / Feldsalat / Putenbruststreifen / Baguettebrot

*Fresh salads / fried stripes of turkey breast / baguette bread*

21,--

**LÖWEN-Platte** - unser Klassiker für zwei Personen!

Steaks von Rind, Schwein, Pute / Champignons in Rahm

Gartengemüse / Spätzle / Kroketteen / Pommes frites

*LION-plate for two / steaks of beef, pork, turkey / creamy mushrooms sauce*

*vegetables / Spätzle / potatoe croquettes / french fries*

58,--

## **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*

42,--

Nebraska-Rumpsteak / Pfefferrahmsauce

Kartoffelwedges / Speckbohnen

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

38,--

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.

<b>FLUSS und MEER</b> FISH	Euro
Lachsforellenfilet vom Eulersbach / Kürbissauce / Kürbisöl geröstete Kerne / Nudelnest / Blattspinat <i>Filets of salmon trout / pumpkin sauce / noodles / leaf spinach</i>	30,--
Wolfsbarschfilet / hausgemachte Pesto / geschmolzene Tomaten Gemüsetagliatelle / Feta <i>Sea bass filet / Pesto / noodles / tomatoe / feta cheese / nudles with vegetables</i>	34,--
Edelfischteller / Lachsforelle / Zander / Wolfsbarsch / Gamba Hammersauce / Basmatireis / Blattspinat <i>Fishplate / salmon / / pike perch / prawn / sea bass creamy lobster sauce / rice / leaf spinach</i>	37,--
<b>WINTERZEIT - WILDZEIT</b> GAME DISHES	
Zart geschmorter Wildschweinbraten / Wacholdersauce / Steinchampignons Apfelrotkohl / Serviettenknödel / Preiselbeerbirne <i>Roast wild boar / juniper sauce / mushrooms / red cabbage / bread dumplings / cranberries</i>	28,--
Rehragout / Rotweinsauce / Steinchampignons Butterspätzle / Kroketten / Preiselbeerbirne <i>Venisson ragout / mushrooms / Spätzle / potatoe croquettes / cranberries</i>	29,--
Medaillons vom heimischen Reh / Walnußmantel / Steinchampignons Apfelrotkohl / Kräuterspätzle / Preiselbeerbirne <i>Venison steak / walnut crust / mushrooms / red cabbage / herb Spätzle / cranberries</i>	36,--
<b>... süße VERFÜHRUNG</b> SWEETS	
Cassisparfait / Vanilleschaum / Maroni-Zimtmousse / Gewürzkirschen <i>Black current ice cream / vanilla sauce / chestnut mousse / cherries</i>	11,--
„Süß & Heiß“ kleines Versucherle-Dessert / heißer Espresso <i>„sweet &amp; hot“ just for your sweet tooth / hot espresso</i>	9,--
Passionsfrucht Sorbet / Gewürzkirschen / Winzer Sekt <i>sorbet of passion fruit / cherries / sparkling wine</i>	9,--
Crème Brûlée / Früchte <i>Crème Brûlée / fruits</i>	8,--