

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!

€ 82,--
ohne Wolfsbarsch € 67,--

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!

€ 62,--
nur Hauptgang € 38,--

KLEINES WINTER MENÜ

Knackiger Feldsalat / gebratene Speckstreifen / Brotkracherle

Putenbruststeak / Kürbissauce / Kürbisöl / Kerne
Blattspinat / Nudelnest

LÖWEN - Dessertteller
Verführung pur!

€ 45,00

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

VORSPEISEN APETIZER		Euro
Knackig bunter Salatteller <i>Mixed Salad</i>		9,--
Knackiger badischer Feldsalat / gebratene Speckstreifen / Kracherle <i>Corn salad / fried bacon stripes</i>		11,--
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>	als Hauptgang	17,-- 28,--
„Winterzauber“ / Jakobsmuschel/ Wachtelbrust / Gamba / karamellisierter Ziegenkäse / Kürbiscarpaccio / Feldsalat / kleine Kürbissuppe <i>scallop / quail / prawn / goat cheese / pumpkin carpaccio / small pumpkin soup</i>	als Hauptgang	23,-- 36,--

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>	11,--

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 <i>Cordon bleu of veal / vienna style / stuffed with ham and cheese / french fries / vegetables</i>	33,--
Medaillons vom Schweinefilet / Steinchampignons in Rahm Butterspätzle / Gartengemüse <i>Filet of pork / creamy mushrooms sauce / Spätzle / vegetables</i>	28,--
Putenbruststeak / Kürbissauce / Kürbisöl / geröstete Kerne Nudelnest / Blattspinat <i>Steak of turkey / pumpkin sauce / noodles / leaf spinatch</i>	25,--
Putenbruststeak / hausgemachte Pesto / geschmolzene Tomaten Gemüsetagliatelle / Feta / Champignons <i>Steak of turkey / pesto / mushrooms / tomatoe / feta cheese / vegetables / noodles</i>	25,--
Kalbsrückensteak / Marsalasauce / Speck-Steinchampignons Butterspätzle / Gartengemüse <i>steak of veal loin / creamy sauce / mushrooms with bacon / Spätzle / vegetables</i>	35,--
Frische Wintersalate / Putenbruststreifen / Baguettebrot <i>Fresh salads / fried stripes of turkey breast / baguette bread</i>	23,--
LÖWEN-Platte - unser Klassiker für zwei Personen! Steaks von Rind, Schwein, Pute / Steinchampignons in Rahm Gartengemüse / Spätzle / Krokette / Pommes frites <i>LION-plate for two / steaks of beef, pork, turkey / creamy mushrooms sauce vegetables / Spätzle / potatoe croquettes / french fries</i>	60,--

USA BLACK ANGUS Rindfleisch aus Nebraska - das Muss für Steakliebhaber

Nebraska-Rumpsteak „Surf & Turf“ / Gamba / Jakobsmuschel Kartoffelwedges / Speckbohnen <i>Nebraska Rumpsteak / prawn / scallop / potatoe wedges / beans with bacon</i>	42,--
Nebraska-Rumpsteak / Pfeffersauce Kartoffelwedges / Speckbohnen <i>Nebraska Rumpsteak / creamy pepper sauce / potatoe wedges / beans with bacon</i>	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.

■ **FLUSS und MEER** FISH Euro

Lachsforellenfilet vom Eulersbach / Kürbissauce / Kürbisöl
geröstete Kerne / Nudelnest / Blattspinat
Filets of salmon trout / pumpkin sauce / noodles / leaf spinach 32,--

Wolfsbarschfilet / hausgemachte Pesto / geschmolzene Tomaten
Gemüsetagliatelle / Feta / Champignons
Sea bass filet / Pesto / noodles / tomatoe / feta cheese / nudles with vegetables 34,--

Edelfischteller / Lachsforelle / Zander / Wolfsbarsch / Gamba
Hummersauce / Basmatireis / Blattspinat
*Mixed fish plate / salmon trout / pike pearch / sea bass / prawn
creamy lobster sauce / rice / leaf spinach* 37,--

■ **WINTERZEIT - WILDZEIT** GAME DISHES

Zart geschmorter Wildschweinbraten / Wacholdersauce / Steinchampignons
Apfelrotkohl / Serviettenknödel / Preiselbeerbirne
Roast wild boar / juniper sauce / mushrooms / red cabbage / bread dumplings / cranberries 28,--

Rehragout / Rotweinsauce / Steinchampignons
Butterspätzle / Kroketten / Preiselbeerbirne
Venisson ragout / mushrooms / Spätzle / potatoe croquettes / cranberries 29,--

Medaillons vom heimischen Reh / Walnußmantel / Steinchampignons
Apfelrotkohl / Butterspätzle / Preiselbeerbirne
Venison steak / walnut crust / mushrooms / red cabbage / Spätzle / cranberries 36,--

■ **... süße VERFÜHRUNG** SWEETS

Cassisparfait / Maroni-Zimtmouse / Haselnußcrumble / Gewürzkirschen
Black Currant ice cream / chestnut mousse / cherries 12,--

„Süß & Heiß“ kleines Versucherle-Dessert / heißer Espresso
„sweet & hot“ just for your sweet tooth / hot espresso 9,--

Passionsfrucht Sorbet / Gewürzkirschen / Winzer Sekt
sorbet of passion fruit / cherries / sparkling wine 9,--

Crème Brûlée / Früchte
Crème Brûlée / fruits 8,--