Gasthof Löwen

Aperitif Empfehlung

Höhenrausch prickelnd, *trocken* *Weingut Vollmayer, Hilzingen*	*0,1 l*	*€ 5.90*
VeneZero Aperitivo spritz. alkoholfrei *VeneZero, Alkoholfreier Sekt, Eiswürfel*	*0,25 l*	*€ 7,50*
Himbeer-Spritz *Himbeerlikör, Prosecco, Mineralwasser, Himbeeren, Eiswürfel*	*0,25 l*	*€ 7,50*
Birnoh (eine Art Sherry) von der Stahringer Streuobstmosterei *Ur-Destillat alter Birnensorte im Holzfass gereift*	*4 cl*	*€ 5.90*

Hausgemachte Limonaden

Holunderblütenlimonade	*0,25 l*	*€ 3.30*
Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze	*0,5 l*	*€ 4.60*
Hausgemachte Kräuterlimonade *Kräuteressenz, Mineralwasser, Kräuter*		
Hausgemachte Waldmeisterlimonade *Waldmeistersirup, Mineralwasser, Limette*		

Weinempfehlung

Weißburgunder QW trocken	*0,25 l*	*€ 6.80*
Weingut Stefan J. Schmitzer /Pfalz/ Herrenhof / Demeter / Bio	*0,75 l*	*€ 19.00*
exotische Fruchtnoten / feine, leichte Würze / Frisch / eingebundener Säure / Hauch von Mandeln		
2024 Spätburgunder Rose QW trocken ***Schwarzwaldweingut Andreas Männle / Durbach***		*€ 7.80*
Der Rose präsentiert sich mit einer zarten Lachsfarbe, im Geruch erinnert er an rote Früchte wie Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen. Er hat einen kräftigen Körper und einen feinen Schmelz.		

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gasthof Löwen

Vorspeise und Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Kräuter-Brätklößchen / Gemüsewürfel / Schnittlauch **€ 8.50**

Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Sahnehaube und Croutons **€ 8.50**

Bunter Salatteller *mit verschiedenen Rohkost-und Blattsalaten*
der Saison von der Gemüseinsel Reichenau **€ 7.50**

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet *an feinem Kräuteröl*
Baby Leaf Salat in Apfel-Balsam-Vinaigrette / Heggelbacher Felsbrocken **€ 18.50**

Badische Tapas „3 MAL SO GUT“ *die Empfehlung von unserer Küchen-Crew*
eine Zusammenstellung aus verschiedenen, wechselnden Vorspeisen
in kleinen Gläschen perfekt auch zum teilen und durchprobieren **€ 17.50**

Hauptgänge

Grillteller mit verschiedenen Steaks
vom Schwein, Rind, Pute mit hausgemachter Kräuterbutter
Speckbohnen, Grilltomate und Pommes-Frites **€ 26.50**

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken
wahlweise mit gebackenen oder schlonzigen Zwiebelringen
buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle **€ 31.50**

Cordon Bleu vom Strohschwein
gefüllt mit saftigem Schinken, Heggelbacher Albkäse,
mit Pommes Frites und Beilagensalat **€ 21.50**

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gasthof Löwen

Löwen Classic Burger 100 % Regional ***€ 18.50***

Saftig gegrilltes 180g Weideochsen Patty /hausgebackenes Briochebrötchen
Barbecue-Soße / gebratene rote Zwiebeln von der Höri / Aioli von frischen Gartenkräuter
gebratener Bacon vom Strohschwein / Blattsalat, Tomate und Gurke von der Reichenau /
Pommes Frites

Sommer Cordon Bleu von der Pute
gefüllt mit Luftgetrocknetem Schinken, Tomaten, Mozzarella und Pesto
mit hausgemachten Kartoffel-Basilikumkrapfen Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg ***€ 22.50***

Crunchy-Beef-Bowl *mit frisch gegrilltem Roastbeef vom Weiderind*
Gurke, Paprika, Karotte, Granatapfelkerne, Röstzwiebeln, warmen Quinoa
und frischem Bio-Pflücksalat, dazu empfehlen wir unser Sesamdressing Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg ***€ 18.50***

Fisch aus der Region

Gebratene Saibling-Filet
auf Paprika-Zucchinigemüse mit hausgemachten Gnocchi
in Salbeibutter und weißen Tomaten-Espuma Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg ***€ 28.50***

Vegetarisch

Frische Rahmpfifferlinge
mit Kräutersemmelknödel ***€ 18.50***

Hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter
mit Paprika-Zucchinigemüse und weißem Tomaten-Espuma Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg ***€ 19.50***

Vegane Falafel-Bowl
mit Blumenkohl-Falafel, cremigem Hummus, Granatapfelkerne, Gurke,
Paprika, Karotten, frischer Minze, warmen Quinoa und frischem Bio-Pflücksalat
dazu empfehlen wir unser Sesamdressing 100% VEGAN ***€ 17.50***

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer