

zum LOEWEN
SPEISEKARTE



WARME GETRÄNKE

Café crème	2,30
Espresso	2,00
Espresso macchiato ⁸	2,20
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino ⁸	2,80
Milchkaffee ⁸	2,80
Latte macchiato ⁸	3,00
Heiße Schokolade ⁸	3,00
Tee	2,20
Verschiedene Teesorten auf Anfrage	

KALTE GETRÄNKE

Lieler Mineral Classic / Still	0,50l	3,50
Lieler Mineral Classic / Natur	0,75l	4,70
Apfelschorle ³ / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	2,50
	0,50l	3,80
Apfelsaft ³	0,30l	2,70
	0,50l	4,00
Frischer Orangensaft ³	0,30l	3,50
Coca Cola / Cola Zero /	0,30l	2,50
Cola Light / Fanta / Sprite ^{1,3,6,9,10}	0,50l	3,80

APÉRITIF

Lillet Wild Berry	6,50
Lillet Vivet	6,50
Campari mit Soda oder Orangensaft	5,50
Hugo	6,50
Apérol Sprizz	6,50
Kir Royal	5,50
Martini bianco	3,50

OFFENE SCHAUMWEINE

Baden Cremant brut Reinecker, Auggen / Markgräflerland	0,10l	5,50
Nobilé blanc Brut Bezirkellerei Markgräflerland eG	0,10l	4,00
Cuvée trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	4,00
Pinot Rosé trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	4,50

BIERE

Lasser Premium Pils vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Lasser 1850 vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Lasser Doppelhopfen vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Erdinger Urweisse vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Radler	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Bitburger Alkoholfrei	0,30l	2,60
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,50l	3,80

FASSWEIN

2016er Gutedel trocken feinfruchtig Fasswein Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,25l	3,80
---	-------	------

WEINSCHORLE

Weißweinschorle	0,25l	2,80
Rotweinschorle	0,25l	3,00

Für unsere ausgesuchten Weine halten wir eine Weinkarte für Sie bereit.

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Amaretto verfeinert, dazu Kastanien-Apfel-Wan-Tan ^{1,8,10}	6,80
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle ⁸	4,50

SALATE, KALTE GERICHTE

Kleiner grüner Salat	4,80
Kleiner gemischter Salat ⁸	5,50
Großer gemischter Salat ⁸	9,80
mit sautierten Waldpilzen ⁸	16,80
mit in Kräutern gebratenen Hähnchenbruststreifen ⁸	16,80
mit in Knoblauch und Chili gebratenen Wildfang-Garnelen	18,80
Herbstsalat an einem Himbeerdressing, mit marinierter Portweinfeige ¹⁰	8,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler ⁸	10,80
Gewürz-Carpaccio vom Rind mit einer Beete-Variation und Ziegenfrischkäse-Pralinen ⁸	12,80
Lachstatar mit hausgemachtem Brioche und Honig-Pommery-Senf ^{5,8}	14,80

VEGETARISCH

Waldpilzrisotto mit Orangen-Pastinaken ⁸	15,80
mit Spinat-Ricotta-Füllung, Pesto Rosso und Salbeibutter ⁸	14,80
LOEWEN's veganer Kürbis-Bohnen-Eintopf mit Pita-Brot	14,80

FISCH

Frischer Fisch nach Angebot

Gerne informiert Sie unser Serviceteam



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM HERBST:

2015er Spätburgunder M QbA trocken	0,25l	10,50
Weingut Fritz Wassmer, Schlatt / Markgräflerland		

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb	19,90
Cordon bleu vom Kalb mit Emmentaler und Kochschinken gefüllt, dazu Marktgemüse ^{2,3,7,8}	22,80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art ⁸	20,90
Schweinskopfbacken, 24 Stunden im eigenen Saft gegart, mit einer kräftigen Rotweinjus und herbstlichem Gemüse	17,80
Pfeffer-Rumpsteak mit einer Cognac-Rahm-Sauce und Wurzelgemüse ⁸	26,80
Beilagen: hausgemachte Spätzle ⁸ , Pommes frites, Risotto ⁸ , Mandel-Kartoffel-Kugeln ⁸	

Je Fleisch-Hauptgang können Sie eine Beilage auswählen.

DESSERT

Schokoladen-Passionsfrucht-Dom ^{8,10}	7,40
Affogato al caffè ^{8,9}	4,90
Gemischtes Eis oder Sorbet, pro Kugel ^{1,8,10}	1,50
Hausgemachter Kuchen oder Torte	
Gerne informiert Sie unser Serviceteam	

LOEWENMENÜ

MONTAG - SAMSTAG AB 17:00 UHR
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

Vorspeise nach Wahl:

- Gutedelschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel auf einem Fenchel-Orangen-Salat⁸
- Gewürz-Carpaccio vom Rind mit einer Beete-Variation und Ziegenfrischkäse-Pralinen
- Crème brûlée vom Kürbis mit gebratenen Pilzen und Portweifeige⁸

Hauptgang nach Wahl:

- Maishähnchenbrust mit Lavendel-Lack an Perlgraupen und weißen Portweinschalotten^{8,1}
- Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken mit einer Wildrahm-Gin-Sauce, Mandel-Kartoffel-Kugeln und herbstlichem Gemüse⁸
- Wildfang-Garnelen im Wok-Gemüse-Beet mit Cashewkernen und Sesamreisnudeln⁸

Dessert nach Wahl:

- Kastanienmuffin mit Ahornsirup-Eis und Grappatrauben^{1,8}
- Zwetschgenröster mit Salz-Karamell-Eis und Tee-Meringue^{1,8}
- Tonkabohnen-Crème mit Quitten-Cranberry-Kompott^{1,8}

3-Gang-Menü	36,00
2-Gang-Menü	30,00

Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

Vom Bären zum LOEWEN!

Seit dem **08. Januar 2018** haben wir unser Gasthaus zum LOEWEN in Eimeldingen eröffnet!

Unser beliebter Service bleibt: Wir heißen Sie an sieben Tagen in der Woche täglich von **11:30 Uhr bis 24:00 Uhr** willkommen. Warme Küche gibt es durchgehend von **11:30 Uhr bis 21:00 Uhr und danach eine Spätkarte, damit Sie nach Ihrem Event noch etwas zu essen bekommen.**

Die schnelle Mittagspause

Ideal für alle, die mittags nicht viel Zeit haben, gibt es ein täglich wechselndes Mittagsangebot. Ausdrucken, aufhängen, informiert sein und vorbei kommen...

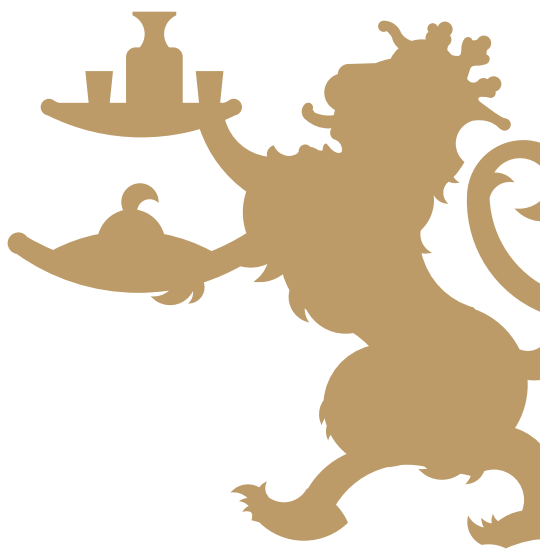
Erstmals bieten wir im LOEWEN einen Saal für große Feiern, einen wunderschönen Raum für Apéros, ein **Kellergewölbe** für besondere Anlässe und mehrere Gasträume. Im Sommer lädt auch die Gartenwirtschaft zum Verweilen ein.

Wir wünschen uns, dass jeder Gast im LOEWEN seinen Lieblingsplatz findet. Dieser Wunsch spiegelt sich auch in unserem Motto wieder: **Daheim im LOEWEN.** Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundum gut fühlen.

Im Jahr 2018 planen wir zudem einen Hotel-Neubau mit modernen klimatisierten Zimmern und zwei schönen Tagungs- und Schulungsräumen. Ab Start des Hotelbetriebes werden wir auch wieder leckere Frühstücke auf unserer Karte haben.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlich willkommen Daheim im LOEWEN





Daheim im LOEWEN

Liebe Gäste,
eine Speisekarte mit Informationen über Allergene
liegt an unserer Theke für Sie bereit.