

zum LOEWEN
SPEISEKARTE



SUPPEN

Spargelcrèmesuppe ⁸	5,50
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 in Kräutern gebratenen Hähnchenbruststreifen ⁸	14,80
mit in Knoblauch und Chili gebratenen Garnelen	16,80
Salat vom Babyspinat mit Onsen-Ei, an Honig-Pfeffervinaigrette	9,90
Markgräfler Spargelsalat an Zitronen-Kräutervinaigrette mit Schwarzwälder Schinken ²	13,90
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler ⁸	10,80
Hausgebeiztes Lachstatar mit Honigsensauce und hausgemachtem Brioche ⁸	12,80

VEGETARISCH

Bärlauchrisotto mit Parmesanobel und Frühlingsgemüse ⁸	14,90
Rotes Gemüse Curry mit Kichererbsen (Vegan)	12,80

FISCH

Frischer Fisch nach Angebot
Gerne informiert Sie unser Serviceteam

SPARGEL

Markgräfler Stangenspargel	22,80
Wahlweise mit Mayonnaise, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ⁸	
Beilagen:	
Chratzete ⁸ oder neue Kartoffeln	4,50
Honig-Schinken und Schwarzwälder Schinken ^{2,3,7}	5,50



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL:

2017er Chardonnay Kabinett trocken	0,25l	6,80
Winzere Keller Auggener Schäf / Markgräflerland		

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb	19,90
Cordon bleu vom Kalb mit Marktgemüse ^{2,3,7,8}	22,80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art ⁸	20,90
Rumpsteak vom Grill mit flüssiger Kräuterbuttersauce ⁸	26,80

Beilagen:

Pappardelle, Pommes frites, Risotto ⁸, Neue Bratkartoffeln

Je Fleisch-Hauptgang eine Beilage inklusive

DESSERT

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Joghurtsis ^{1,8}	6,50
Affogato al caffè ^{8,9}	4,90
Gemischtes Eis oder Sorbet, pro Kugel ^{1,8}	1,50

Hausgemachter Kuchen oder Torte

Gerne informiert Sie unser Serviceteam

LOEWENMENÜ

AB 17:00 UHR

Vorspeise nach Wahl:

Salat vom Babyspinat mit Onsen Ei, an Honig-Pfeffervinaigrette

Zweierlei vom Spargel (Süppchen und Salat) mit Schwarzwälder Schinken und Karamell-Popcorn ^{2,8,10}

Mediterraner Oktopus-Salat

Hauptgang nach Wahl:

Geschmorte Lammhaxe „gremolata“ an Mais-Chorizoschnitten, mit Marktgemüse ⁸

Sautierte Garnelen mit in rotem Thai Curry geschwenkte Pappardelle und Marktgemüse ⁸

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Sauce Hollandaise und Orangenhonig, dazu neue Kartoffeln und Marktgemüse ⁸

Dessert nach Wahl:

Rhabarbertiramisu mit seinem Sorbet ^{1,8}

Karamell-Panna cotta mit frischen Erdbeeren ^{1,8}

Crème brûlée mit Mojitosorbet und Erdbeeren garniert ^{1,8}

3-Gang-Menü 36,00

2-Gang-Menü 28,00

Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

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	0,30l	2,50
	0,50l	3,80
Apfelsaft ³	0,30l	2,70
	0,50l	4,00
Johannisbeersaftschorle	0,30l	2,50
	0,50l	3,80
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

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
Baden Cremant brut Reinecker, Auggen / Markgräflerland	0,10l	4,80

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 extra Weinkarte für Sie bereit.

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.