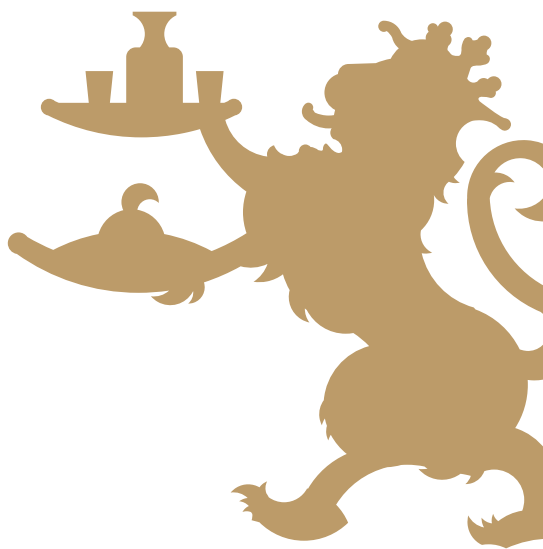
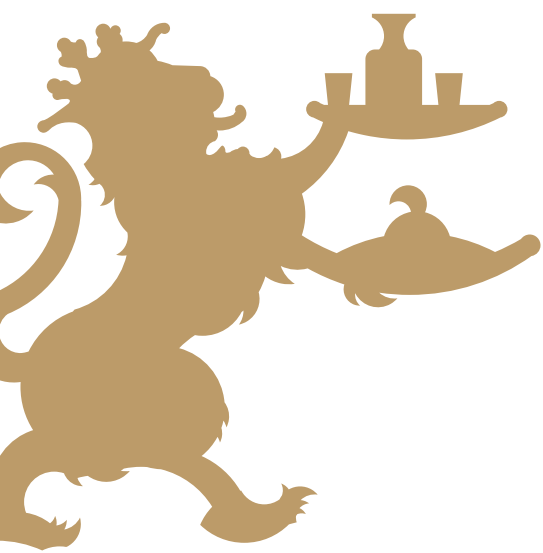


zum LOEWEN
SPEISEKARTE





Genießen Sie unsere Auswahl am Buffet:

Viele verschiedene Brötchen, Körnerbrote, Ciabatta, Croissants⁸

Honig, hausgemachte Marmeladen und Nutella

Französischer Käse, Kräuterfrischkäse⁸

Italienischer Schinken und Salami, feine Lyoner und Lachs^{2,3,5,7,8,10}

Tomaten mit Mozzarella⁸

Hausgemachtes Birchermüsli, frisches Obst, Joghurt und Cerealien⁸

Frischer Orangensaft

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee oder Latte Macchiato, heiße Schokolade

Verschiedene Teesorten

pro Person

16,80

SPEZIALITÄTEN AUS DER KÜCHE

1 Onsen-Ei	1,50
2 Rühreier oder Spiegeleier	3,80
2 Rühreier oder Spiegeleier mit Speck ^{2,3,5,7,10}	5,00
Pancake mit Blaubeeren, Sahne und Ahornsirup ^{8,10}	5,50
Smoothie	4,50



UNSERE SEKTEMPFEHLUNG ZUM FRÜHSTÜCK:

Pinot Rosé trocken

4,50

Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland

SUPPEN

Gazpacho von der Melone mit Gurkensorbet und hausgebeiztem Curry-Orangen-Lachs ^{1,5,11}	8,90
Parmesansüppchen mit Tomaten-Bruschetta ⁵	5,50

SALATE & KALTE GERICHTE

Kleiner grüner Salat ⁵	4,80
Kleiner gemischter Salat ⁵	5,50
Großer gemischter Salat ⁵	9,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	14,80
mit in Kräutern gebratenen Hähnchenstreifen	16,80
mit in Knoblauch und Chili gebratenen Wildfang-Garnelen	18,80
Frischkäseterrine im Glas, mit mariniertem Gemüse und Olivenvanille-Tapenade ⁵	12,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler ^{3,5,8}	10,80
Italienischer Landschinken mit Burrata, Rosmarinbrot und Kirschenf ^{3,7,8}	16,80
Käseauswahl	12,80

VEGETARISCH & VEGAN

Erbsenrisotto mit Minze verfeinert und mit Peperonata garniert ⁵	16,80
Gegrillter Chicorée auf einem Hummusbeet mit Wildkräutersalat und Zitrusfrüchtekonfit ^{2,5,11}	16,80
Mediterrane Bandnudeln geschwenkt in Oliven, Knoblauch und Tomaten, mit frischem Rucola und Burrata	16,80

TAGESPEZIAL

Fisch und Fleisch nach Angebot
Gerne informiert Sie unser Serviceteam

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb	20,90
Cordon bleu vom Kalb mit Emmentaler und Kochschinken gefüllt, dazu Marktgemüse ^{3,7,8}	22,80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art ^{1,5}	20,90
Spareribs 36 Stunden gegart, mit hausgemachtem Sesam-Coleslaw ^{1,2,3,5,7,9,10}	26,90
Beilagen: Pommes frites, Limonenrisotto ⁵ , Orecchiette, Parmesangnocchi Je Fleisch-Hauptgang können Sie eine Beilage auswählen.	

DESSERT

Beerentiramisu mit einer Kugel Kirschsorbet ^{3,7}	7,80
Limettentarte und Makadamiacrunch	6,90
Affogato al caffè ^{7,9,11}	4,90
Gemischtes Eis oder Sorbet, pro Kugel ^{7,9,12}	1,50
Hausgemachte Kuchen oder Torten	
Gerne informiert Sie unser Serviceteam	



DER LOEWEN-SOMMERWEIN:

0,25 / 0,75

Leo geht BADEN

6,80 / 20,00

2018er Sommercuvée Rose trocken

Pinot Noir Blanc de Noirs, Spätburgunder Rose & Cabernet Sauvignon

Sasbacher Winzerkeller eG

LOEWENMENÜ

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

Vorspeise nach Wahl:

Fein pikante Tomaten-Kokos-Suppe mit buntem Gartentomatensalat⁵

Vitello vom Kalbstafelspitz mit einer Meerrettich-Kresse-Mayonnaise und Balsamico-Pfifferlingen⁵

Hausgebeizter Orangen-Lachs auf marokkanischem Minze-Couscous und Loomi-Joghurtdip³

Hauptgang nach Wahl:

Ribeye Steak mit Chili-Kräuterbutter an Süßkartoffelwedges und gegrillten Frühlingszwiebeln

Surf and Turf vom Kalbrückensteak und Wildfang-Garnelen mit Parmesan-Gnocchi an weißer Basilikumsauce, dazu Tomatenhonig^{3,5,11}

Gegrillter Wolfsbarsch mit Szechuan-Pfeffer parfümiert auf Pistazienrisotto und sautiertem Babyspinat⁵

Dessert nach Wahl:

Aprikosen-Crème-Brûlée mit Rum-Rosinen-Eis⁵

Himbeermousse mit einem Passionsfruchtkern

Käseauswahl⁸

3-Gänge-Menü 55,00

2-Gänge-Menü 40,00

Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

WARME GETRÄNKE

Café crème	2,30
Espresso	2,00
Espresso macchiato ⁸	2,50
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino ⁸	3,00
Milchkaffee ⁸	2,80
Latte macchiato ⁸	3,50
Heiße Schokolade ⁸	3,50
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 Bezirkshellerei Markgräflerland eG	0,10l	4,00
Cuvée trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	4,50
Pinot Rosé trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / 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

2018er Gutedel trocken, feinfruchtig 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.



Daheim im LOEWEN

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