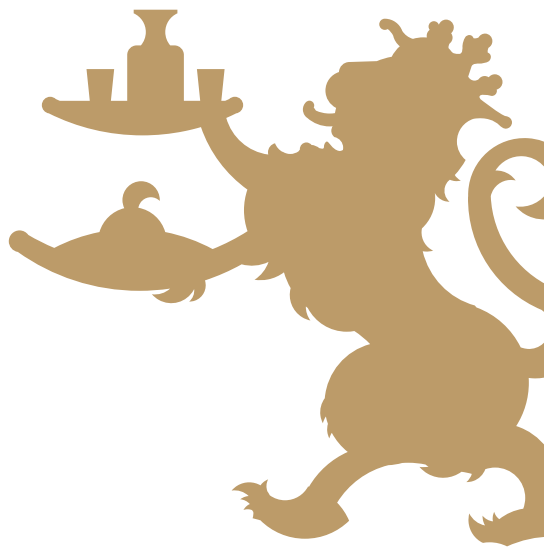
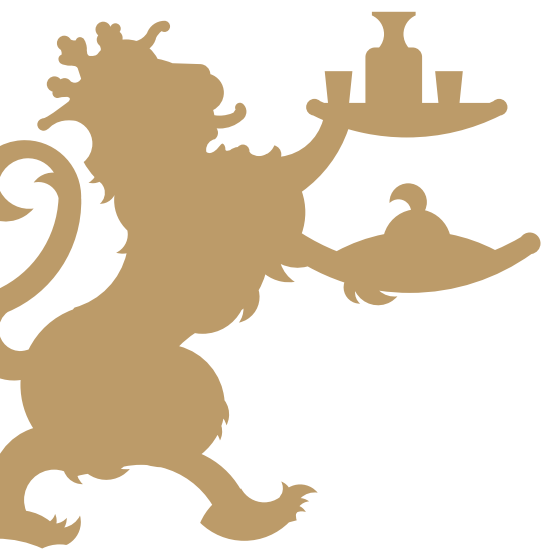


zum LOEWEN
SPEISEKARTE





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 Frühstücksei	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



UNSERE SEKTEMPFEHLUNG ZUM FRÜHSTÜCK:

Pinot Blanc Sekt	6,50
Weingut Ehret, Auggen / Markgräflerland	

SUPPEN

Schwarzwurzel-Orangensüppchen mit einem Blutorangen-Chili-Salat	7,80
Möhren-Kokos-Suppe mit Erdnuss-Crunch	6,80

SALATE & KALTE GERICHTE

Kleiner grüner Salat ⁵	4,80
Kleiner gemischter Salat ⁵	6,50
Großer gemischter Salat ⁵	9,80
mit karamellisiertem Ziegenkäse	16,80
mit in Kräutern gebratenen Hähnchenstreifen	16,80
mit in Chili und Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	19,80
Frisée-Salat an Granatapfeldressing, mit Curry-Vanille-Garnelen	18,80
Treviso-Salat mit pochierten Birnenspalten, Walnüssen und gehobeltem Parmesan	14,60
Feldsalat wahlweise mit gebratenen Speckstreifen,	klein 9,80
gehobeltem Parmesan, lauwarmen Trauben und Kräutercroutons	groß 14,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler ^{3,5,8}	10,80

VEGETARISCH

Bandnudeln mit sautiertem Mangold und Radicchio an einer Pecorino-Vinaigrette und Wildkräutern	16,80
Gorgonzola-Risotto mit Birnenperlen und karamellisierten Walnüssen	18,80
Steaks von dem Knollensellerie und Kräuterseitlinge auf Gemüsepüree (vegan)	18,80

TAGESSPEZIAL

Fisch nach Tagesfang und Angebot
Gerne informiert Sie unser Serviceteam

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb	20,80
Cordon bleu vom Kalb mit Emmentaler-Käse-Schinkenfüllung, dazu Marktgemüse ^{3,7,8}	22,80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art ^{1,5}	20,80
Rotes Curry vom Wildschwein mit winterlichem Gemüse	24,80
Kotelett vom Iberico-Schwein mit glacierten Steckrüben und Chorizo-Tomaten-Dip	26,80
Beilagen: Pommes frites, Quark-Pizokel, Pilawreis, Bandnudeln Je Fleisch-Hauptgang können Sie eine Beilage auswählen.	

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und hausgemachtem Gewürzeis	8,80
Affogato al caffè ^{7,9,11}	4,90
Käseauswahl	12,80
Gemischtes Eis oder Sorbet, pro Kugel ^{7,9,11}	1,50
Hausgemachte Kuchen oder Torten	
Gerne informiert Sie unser Serviceteam	



LOEWEN-WINTEREMPFEHLUNG:	0,25 / 0,75
2018er Gewürztraminer Reserve	9,80 / 28,00
Weingut Ehret, Auggen / Markgräflerland	
2018er Spätburgunder QbA trocken	7,80 / 22,00
Weingut Fritz Waßmer, Schlatt / Markgräflerland	

LOEWENMENÜ

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

Vorspeise nach Wahl:

Wild-Tee mit frischen Kräutern und einer Wildpraline

Lauwarmer Rotkohlsalat mit frittierten Gorgonzolabällchen

Carpaccio vom hausgemachten Hirschschinken
mit in Sesamdressing angemachten Gemüse-Spaghetti und Preiselbeeren

Hauptgang nach Wahl:

Perlhuhnbrust auf sautiertem Zitrus-Spitzkohl und getrüffeltem Bandnudeln

Lammkaree mit Granatapfel-Gremolata und Chorizo-Sud auf geröstetem Kohlrabi
und Gorgonzola-Risotto

Pot au Feu vom Fisch - Herzhafte Fischsuppe mit Winterkabeljau,
Herzmuscheln, Buchweizen und frischem Gemüse

Dessert nach Wahl:

Tannenhonig-Mousse auf einem Schokoladen-Rum-Spiegel und Granatapfelsalat

Baileys Crème brûlée mit Nougat-Wan-Tan

Schwarzwälder-Kirschwasser-Parfait an lauwarmen Sauerkirschen und karamellisierter Schokolade

Drei--Gänge-Menü **48,80**
Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

WARME GETRÄNKE

Café crème	2,50
Espresso	2,30
Espresso macchiato ⁸	2,90
Doppelter Espresso	3,80
Cappuccino ⁸	3,20
Milchkaffee ⁸	3,20
Latte macchiato ⁸	3,90
Heiße Schokolade ⁸	3,90
Tee	2,50
Verschiedene Teesorten auf Anfrage	

KALTE GETRÄNKE

Lieler Mineral Classic / Still	0,50l	4,00
Lieler Mineral Classic / Natur	0,75l	5,30
Apfelschorle ³ / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	2,80
	0,50l	4,20
Apfelsaft ³	0,30l	3,00
	0,50l	4,40
Frischer Orangensaft ³	0,30l	3,90
Coca Cola / Cola Zero /	0,30l	2,80
Cola Light / Fanta / Sprite ^{1,3,6,9,10}	0,50l	4,20

APÉRITIF

Lillet Wild Berry	7,20
Lillet Vivet	7,20
Campari mit Soda oder Orangensaft	7,20
Hugo	7,20
Apérol Sprizz	7,20
Kir Royal	7,20
Martini bianco	4,50

OFFENE SCHAUMWEINE

Pinot Blanc Sekt Weingut Ehret, Auggen / Markgräflerland	0,10l	6,50
Baden Cremant brut Reinecker, Auggen / Markgräflerland	0,10l	6,50
Cuvée trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	5,50
Pinot Rosé trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	5,50

BIERE

Lasser Premium Pils vom Fass	0,30l	2,80
	0,50l	4,00
Lasser 1850 vom Fass	0,30l	2,80
	0,50l	4,00
Lasser Doppelhopfen vom Fass	0,30l	2,80
	0,50l	4,00
Erdinger Urweisse vom Fass	0,30l	2,80
	0,50l	4,00
Radler	0,30l	2,80
	0,50l	4,00
Bitburger Alkoholfrei	0,30l	2,80
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,50l	4,00

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.