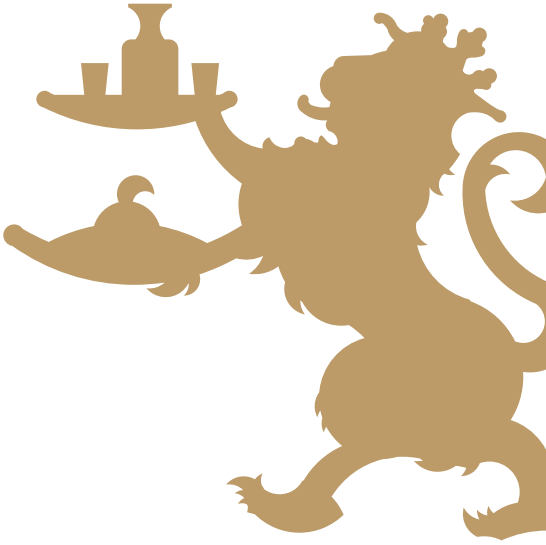
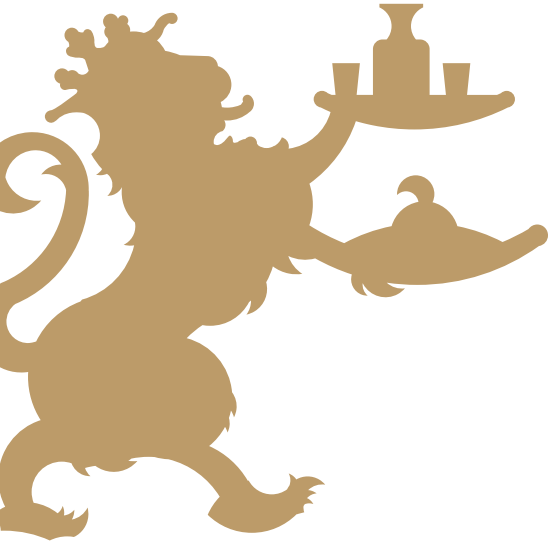
zum LOEWEN

SPEISEKARTE





SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	6,50
Rote Bete Suppe mit Räucheraal	8,90

SALATE & KALTE GERICHTE

Kleiner grüner Salat [5]	4,80
Kleiner gemischter Salat [5]	6,50
Großer gemischter Salat [5]	9,80
mit in Kräutern gebratenen Hähnchenstreifen	16,80
mit gegrillten Waldpilzen	16,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	16,80
mit gebratenen Jakobsmuscheln	18,80
Carpaccio vom marinierten Kürbis mit einer Walnussvinaigrette und Kaninchenrücken im Speckmantel	14,80
Waldpilz-Brotsalat mit Parmesanmousse und Wildkräutern garniert	16,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler [3,5,8]	10,80

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 enthält eine Phenylalaninquelle | 7 mit Phosphat/Backtriebmittel | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 mit Süßungsmittel(n) | 11 mit Emulgatoren

UNSERE HERBSTEMPFEHLUNG AUS DEM HOLZFASS: 0,25 / 0,75

2019er Chasselas Laufener Altenberg QbA trocken **9,50 / 26,50**
Winzerkeller Laufen Altenberg / Markgräflerland

VEGETARISCH

Kürbisragout süßsauer mit geröstetem Pita-Brot (vegan)	17,80
Rote-Bete-Hummus mit Maronen-Polenta und gegrillten Kräutersaitlingen	17,90
Kürbisrisotto mit sautierten Waldpilzen, Wildkräutersalat und gehobeltem Parmesan	18,80

NEU IM LOEWEN-ANGEBOT: 0,75 l

VOM WEINGUT AM KLOTZ GBR | KELLER & REINECKER, ISTEIN / MARKGRÄFLERLAND

2019er Gutedel | Kalk & Löss	**20,00**
2018er Weiss | Kalk & Löss	**24,00**
2018er Spätburgunder | Kalk & Löss	**28,00**
2018er Isteiner Spätburgunder	**45,00**
2018er Isteiner Cabernet Sauvignon	**39,00**

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
Zwiebelrostbraten	29,80

Rumpsteak an einer Bratensauce dazu frittierte Zwiebelringe und frisches Marktgemüse

Beilagen: Pommes frites, Tagliatelle, Kartoffel-Lauchpüree, Orangen-Mascarpone Risotto
Je Fleisch-Hauptgang können Sie eine Beilage auswählen.

LOEWENMENÜ

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

Vorspeise nach Wahl:

Hausgebeizter Gin-Tonic-Lachs im Apfel-Gurken-Sud mit Fenchelsalat

Kürbis-Kokos-Suppe mit Mandel-Thymian Wan-Tan

Carpaccio vom marinierten Kürbis mit einer Walnussvinaigrette

Hauptgang nach Wahl:

Kalbsmedaillons mit Jakobsmuscheln im Speck auf Kartoffel-Lauchpüree,
mit sautierten Pastinaken und einer Salbei-Jus

Hirschrückensteak mit Preiselbeerbutter und geschmorte Keule an Speckwirsing
und Maronen-Polentaschnitten

Frischer Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit gedünstetem Mangold und Mascarpone-Risotto

Dessert nach Wahl:

Warme pochierte Birne mit Mandelmousse auf einem Karamellspiegel, mit Salz-Karamell-Popcorn garniert

Vanilleparfait mit warmen Himbeeren und warmem Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Käseauswahl

Drei-Gänge-Menü 46,00
Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

DESSERT

Topfenknödel mit Zwetschgen gefüllt und hausgemachtem Ahornsirup-Eis	10,80
Vanilleparfait mit warmen Himbeeren und warmem Schokoküchlein mit flüssigem Kern	10,80
Marinierte Feigen mit süßen, gebackenen Kartoffel-Churros	10,80
Affogato al caffè [7,9,11]	4,90
Gemischtes Eis oder Sorbet, pro Kugel [7,9,11]	1,50

Hausgemachte Kuchen oder Torten
Gerne informiert Sie unser Serviceteam

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.