



zum LOEWEN
SPEISEKARTE

Zum sommerlichen Apero

Seco – der Bioperlwein aus Efringen Kirchen 0,1l 5,50
Weingut Kaufmann

SUPPEN



Spinatcremesuppe mit Pesto von Frischkäse und Dill 7,50
Suppe von geschmorten Kirschtomaten 6,80

SALATE, KALTE GERICHTE

Kleiner grüner Salat 5,50
Kleiner gemischter Salat 6,50
Großer gemischter Salat 12,50

wahlweise:

mit in Kräutern gebratenen Hähnchenstreifen +5,50
mit gebratenen Rinderstreifen +6,70
mit gratiniertem Ziegenkäse +5,30
mit gebratenen Garnelen +7,70

Gegrillter Pfirsich mit körnigem Frischkäse und Kräutersalat 15,50
Thai Beef Salat mit Grapefruit, Avocado, Koriander und Erdnuss Crunch 19,80
Geflämmte Wassermelone mit Cous-Cous, Granatapfel und mariniertem Minze-Feta 12,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler 12,80
LOEWEN Vesper (Antipasti) 17,80

VEGETARISCH

Risotto mit Zucchini und Zitrone	17,80
Tagliatelle Mediterranea mit Oliven, Tomaten, Auberginen, Knoblauch, frischem Rucola und Bocconcini	17,80
Hausgemachte Falafel auf Salat von geröstetem Blumenkohl und Süßkartoffelcreme (vegan)	18,50

FISCH

Unsere Fischempfehlungen variieren und werden vom Servicepersonal empfohlen.

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb	22,80
Cordon bleu vom Kalb mit Emmentaler und Kochschinken gefüllt, dazu Frühlingsgemüse	24,80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	20,80
Kotelett vom Iberico-Schwein mit Chorizo-Butter und breiten Bohnen	26,80
Beilagen: Pommes frites, Rösti, Tagliatelle, Oliven-Risotto, Bratkartoffeln	

Je Fleisch-Hauptgang können Sie eine Beilage auswählen.

Tagesempfehlung

Täglich variiertes Fleischgericht nach Angebot

Gerne informiert Sie unser Serviceteam

Wir trinken zur Zeit gerne diese Weine:

2019er Weißer Burgunder	0,25l	8,00
Weingut Fritz Waßmer, Schlatt / Markgräflerland	0,75l	22,50

Gutswein. Aromatisch, spritzig, mit reifem, knackigem Apfel, Pfirsich und mineralischen Noten, kitzelt die Geschmacksknospen und lädt zum nächsten Schluck ein.



2018er Spätburgunder Réserve	0,25l	10,50
Weingut Fritz Waßmer, Schlatt / Markgräflerland	0,75l	30,00

Dunkle Frucht, viel Würze und viel Kraft am Gaumen, schwarze Kirsche und Brombeere vermählen sich mit Kakao und Lakritz, viel Würze und die Tannine sind sowohl griffig, als auch fein.

Easy drinking auf höchstem Niveau!



Vorspeisen nach Wahl:

Melonen-Chili-Gazpacho mit in Portwein marinierten Galia (vegan)

Vitello Tonnato

Aqua Fish Chili

Pikant mariniertes Snapper, Garnele und Jakobsmuschel mit Algensalat, Koriandermayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln und Kräutern

Hauptgänge nach Wahl:

Ribeye-Steak mit gegrillter Avocado und Süßkartoffelcreme

Gebratenes Filet vom Seesaibling mit Gemüsecreme und Perlgraupe risotto

Ganzes Stubenküken mit gebratenem Pfirsich und Lavendel-Bratkartoffeln

Dessert nach Wahl:

Feine Sahnecreme mit Passionsfrucht und Schokoladen-Crumble

Joghurtmousse ummantelt mit weißer Schokolade, Granola und Aprikosen

Käseauswahl

Drei-Gänge-Menü

Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die Einzelpreise.

44,00

DESSERT

Joghurteis mit marinierten Beeren und Granite	7,80
Affogato al caffè	4,90
Schokoladentarte mit Pfirsich-Chutney, seinem Eis und Mousse	8,80
Gemischtes Eis und Sorbet, pro Kugel	1,50
Hausgemachte Kuchen und 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

Cuvée trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	6,50
Pinot Rosé trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	6,50
Baden Cremant Sektellerei Reinecker, Auggen / Markgräflerland	7,50
Cuvee Blanc alkoholfrei Winzerkeller Laufen Altenberg / Markgräflerland	4,50

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.