



zum LOEWEN  
SPEISEKARTE

## WIR TRINKEN ZUR ZEIT GERNE:

---



Muskat Petit Grains - Sekt 0,10l 8,00

Weingut Fritz Waßner, Schlatt / Markgräflerland

Ein perlender und naturtrüber Muskateller. Wunderbar aromatisch und fein, mit einer großartigen Frische.

2020er Weißer Burgunder 0,25l 8,00

Weingut Fritz Waßner, 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.

2017er Blauer Spätburgunder 0,25l 9,80

Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen / Markgräflerland 0,75l 28,00

24 Monate im großen Holzfass. Klassischer Kirschduft. Am Gaumen frisch und fein mit reifen Tanninen. Lange nachhallende Eleganz.

## BIERE

---

Lasser Premium Pils vom Fass 0,30l 3,00

Lasser 1850 vom Fass 0,30l 3,00

Lasser Doppelhopfen vom Fass 0,30l 3,00

Erdinger Urweisse vom Fass 0,50l 4,20

Bitburger Alkoholfrei 0,30l 3,00

Erdinger Weizen Alkoholfrei 0,50l 4,20

## APÉRITIF

---

Pinot Rosé trocken, Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	7,00
Baden Cremant, Sektellerei Reinecker, Auggen / Markgräflerland	8,00
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	5,20
Sanbitter mit Soda oder Orangensaft	5,80

## KALTE GETRÄNKE

---

Lieler Mineral Classic / Still	0,50l	4,00
Lieler Mineral Classic / Natur	0,75l	5,60
Apfelschorle <sup>3</sup> / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	3,00
	0,50l	4,30
Apfelsaft <sup>3</sup>	0,30l	3,20
	0,50l	4,50
Frischer Orangensaft <sup>3</sup>	0,30l	3,90
Coca Cola / Cola Zero /	0,30l	3,00
Cola Light / Fanta / Sprite <sup>1,3,6,9,10</sup>	0,50l	4,30
Bitter Lemon / Tonic Water	0,30l	3,20

## SUPPEN

---

Spargelcremesuppe mit Mandel-Tomaten-Crostini <sup>2,3,8</sup>	7,50
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle <sup>6,8</sup>	6,50

## SALATE, VORSPEISEN

---

Kleiner grüner Salat <sup>4,1</sup>	6,50
Kleiner gemischter Salat <sup>4,1</sup>	7,50
Großer gemischter Salat <sup>4,1</sup>	14,50
mit in Kräutern gebratenen Hähnchenstreifen	+ 6,50
mit gratiniertem Ziegenkäse	+ 6,00
mit gebratenem Spargel	+ 6,80
Trio vom Spargel - Salat, Mousse und Eis <sup>5,8</sup>	13,80
mit Coppa di Parma	+ 1,50
In Roter Bete gebeizter Lachs mit Gel von gerösteter gelber Paprika und Kräutersalat <sup>4,1</sup>	16,80
Antipasti-Teller mit mediterranem Gemüse, Pecorino, Salami Milano, Coppa di Parma, marinierten Oliven und Spargel-Mousse <sup>2,3,5,8,10</sup>	17,80
Wurstsalat, wahlweise mit Emmentaler <sup>3,4,5,8</sup>	13,80

## VEGETARISCH

---

Fettuccine mit Babyspinat, grünem Spargel, Ricotta und Pinienkernen <sup>8</sup>	18,80
Geschmorter Romanasalat mit Linsen-Kerbel-Creme und marinierten Gurken (vegan) <sup>6</sup>	17,80

## SPARGEL

---



Markgräfler Stangenspargel	25,80
Wahlweise mit:	
Mayonnaise, Sauce Hollandaise, Bärlauch-Vinaigrette oder zerlassener Butter Chrazete oder neuen Kartoffeln	
Honig-Schinken und Schwarzwälder Schinken	+ 6,00

## FISCH

---

Gebratenes Zanderfilet mit Sauce Hollandaise, Lachs-Spargel-Terrine, Linsencreme und Baby-Spinat <sup>3,8</sup> 28,80  
Ein zweites Fischgericht wird Ihnen von unserem Serviceteam empfohlen.

## FLEISCH

---

Kaninchenkeule in Thai-Kichererbsen-Curry <sup>2,3</sup>	25,80
Lammhüfte mit Minz-Jus und zweierlei Karotten	28,80
Rumpsteak mit Pfeffersauce und Romanesco <sup>2,3,8</sup>	30,80
Wiener Schnitzel vom Kalb	24,80
Cordon bleu vom Kalb mit Emmentaler und Kochschinken gefüllt, dazu Marktgemüse <sup>2,3,7,8</sup>	26,80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art <sup>8</sup>	24,80

Je Fleischgericht können Sie eine Beilage auswählen:

Pommes frites, Fettuccine <sup>6,8</sup>, Bärlauch-Risotto <sup>5,8</sup> oder Rosmarinkartoffeln <sup>8</sup>

## TAGESEMPFEHLUNG

---

Täglich variierendes Fleischgericht nach Angebot

Gerne informiert Sie unser Serviceteam



## DESSERT

---

Baskischer Käsekuchen mit Himbeeren, Schokoladensorbet und Mandel-Honig-Hippe <sup>8</sup>	8,80
Mokka Crème Brûlée mit Mandeleis und marinierten Erdbeeren <sup>5,8</sup>	9,80
Erdbeeren Romanoff mit Joghurteis <sup>8</sup>	7,80
Affogato al caffè <sup>8,9,10,11</sup>	4,90
Gemischtes Eis und Sorbet, pro Kugel <sup>8,10,11</sup>	1,50
Käseauswahl <sup>8</sup>	10,80
Hausgemachte Kuchen und Torten	
Gerne informiert Sie unser Serviceteam	

## WARME GETRÄNKE

---

Café crème	2,70
Espresso	2,50
Espresso macchiato <sup>8</sup>	3,00
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino <sup>8</sup>	3,50
Milchkaffee <sup>8</sup>	3,50
Latte macchiato <sup>8</sup>	4,50
Heiße Schokolade <sup>8</sup>	4,50
Tee	2,70

Verschiedene Teesorten auf Anfrage

## Weingut Dieter Jacob, Eimeldingen / Markgräflerland

Hefebrand	2,50
Marc Traubentrestler aus dem Holzfass	3,50
Williams Christ Birnenbrand	3,50
Golden Deliciousbrand	3,00
Kräuterbrand	2,50
Mirabellenwasser	3,00
Kirschwasser	2,50
Zibärtele Wildpflaumen-Brand	4,00
Scheibel Altes Pflümli Premium	4,70
Scheibel Williams-Christ Premium	4,50
Scheibel Finesse Himbeere	4,50
Grappa La Trentina Tradizionale	4,50
Grappa La Trentina Morbida Barrique	4,80



**Daheim** im LOEWEN

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