



 zum LOEWEN
WEIHNACHTSKARTE

WIR TRINKEN ZUR ZEIT GERNE:



2022er Weißer Burgunder	0,25l	8,60
Weingut Fritz Waßner, Schlatt / Markgräflerland	0,75l	22,50
Gutswein. Aromatisch, spritzig, mit reifem, knackigem Apfel, Pfirsich und mineralischen Noten.		

2020er Spätburgunder Réserve	0,25l	10,80
Weingut Fritz Waßner, 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.		

BIERE

Lasser Premium Pils vom Fass	0,30l	3,30
Lasser 1850 vom Fass	0,30l	3,30
Lasser Doppelhopfen vom Fass	0,30l	3,30
Erdinger Urweisse vom Fass	0,50l	4,90
Bitburger Alkoholfrei	0,30l	3,30
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,50l	4,90

APÉRITIF

Pinot Rosé trocken, Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	7,60
Baden Cremant, Sektellerei Reinecker, Auggen / Markgräflerland	8,60
Lillet Wild Berry	7,90
Lillet Vivet	7,90
Campari mit Soda oder Orangensaft	7,90
Hugo	7,90
Apérol Sprizz	7,90
Kir Royal	7,90
Martini bianco	5,60
Sanbitter mit Soda oder Orangensaft	6,20

Kalte Getränke

Mineral Classic / Still	0,50l	4,20
	0,75l	5,90
Apfelschorle ³ / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	3,40
	0,50l	4,80
Apfelsaft ³	0,30l	3,60
	0,50l	4,80
Frischer Orangensaft ³	0,30l	4,10
Coca Cola / Cola Zero / Cola Light / Fanta / Sprite ^{1.3.6.9.10}	0,30l	3,40
	0,50l	4,80
Bitter Lemon / Tonic Water	0,20l	3,50

À LA CARTE VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat	6,80
Kleiner gemischter Salat	7,80
Kürbiscremesuppe / Kürbiskern-Crostini	7,80
Feldsalat / Speck / Croûtons / Trauben	10,80

À LA CARTE HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rehkeule / Kürbisspalten / karamellisierte Zwiebeln / Spätzle	30,80
Cordon bleu vom Kalb / Gemüse / Pommes frites	27,80
Zürcher Geschnetzeltes / Spätzle	26,20

À LA CARTE DESSERT

Affogato al caffè	4,90
Gemischtes Eis (auch veganes Vanilleeis) und Sorbet, pro Kugel	1,80
Hausgemachte Kuchen und Torten	

Für die kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes frites oder Spätzle	12,50
Spätzle oder Nudeln mit Rahmsauce	6,80

WEIHNACHTSMENÜ



Lachs / Lauch-Biskuit / Feldsalat

Kalbsrücken / Morchelrahmsauce /
glasierte Karotten und Schwarzwurzel / Rösti-Muffin

oder

Skrei / Champagnersauce / Blattspinat / Linguine

Spekulatius-Biskuit / Mascarpone-Zitronencreme /
Orangen Curd / Mandarinenais

Menü à 55,80 / Person



WEIHNACHTSMENÜ VEGAN

Rote Bete Carpaccio / Wildkräutersalat / Feta / Walnüsse

Trio Vom Sellerie - Escalope / Crème / Salat

Schokomousse / Orangen / Gebrannte Mandel

Menü à 48,80 / Person

Alle Gänge können auch einzeln bestellt werden

Warme Getränke

Café crème	3,00
Espresso	2,60
Espresso macchiato ⁸	3,20
Doppelter Espresso	4,40
Cappuccino ⁸	3,80
Milchkaffee ⁸	3,80
Latte macchiato	4,60
Heiße Schokolade ⁸	4,60
Tee	3,00

Verschiedene Teesorten auf Anfrage

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide | b Krustentiere | c Ei | d Fisch | e Erdnuss | f Soja | g Milch oder Lactose | h Schalenfrüchte
i Sellerie | m Senf | n Sesam | o Sulfide | p Lupinen | r Weichtiere

Zusätze:

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

Weingut Dieter Jacob, Eimeldingen / Markgräflerland

Hefebrand	3,30
Marc Traubentrester aus dem Holzfass	3,80
Williams Christ Birnenbrand	3,80
Golden Deliciousbrand	3,40
Kräuterbrand	3,30
Mirabellenwasser	3,30
Kirschwasser	3,30
Zibärtele Wildpflaumen-Brand	4,30
Scheibel Altes Pflümli Premium	4,90
Scheibel Williams-Christ Premium	4,70
Scheibel Finesse Himbeere	4,70
Grappa La Trentina Tradizionale	4,70
Grappa La Trentina Morbida Barrique	4,90





Daheim im LOEWEN

