



 zum LOEWEN
WEIHNACHTSKARTE

WIR TRINKEN ZUR ZEIT GERNE:



Tscharly Spritz 9,80
Rheinbrand Tscharly, Winzersekt, Soda, Orange

2023er Weißer Burgunder 0,25l 9,40
Weingut Fritz Waßmer, Schlatt / Markgräflerland 0,75l 26,00

Gutswein. Aromatisch, spritzig, mit reifem, knackigem Apfel, Pfirsich und mineralischen Noten.

2022er Blauer Spätburgunder trocken 0,25l 9,60
Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen / Markgräflerland 0,75l 28,00

Klassischer Kirschduft. Am Gaumen frisch und fein mit reifen Tanninen. Lange nachhallende Eleganz.

Im großes traditionelles Holzfass ausgebaut, keine Schönung oder Filtration.

BIERE

Lasser Premium Pils vom Fass 0,30l 3,60

Lasser 1850 vom Fass 0,30l 3,60

Lasser Doppelhopfen vom Fass 0,30l 3,60

Erdinger Urweisse vom Fass 0,50l 5,30

Bitburger Alkoholfrei 0,30l 3,60

Erdinger Weizen Alkoholfrei 0,50l 5,30

APÉRITIF

Pinot Rosé trocken, Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	8,20
Baden Cremant, Sektellerei Reinecker, Auggen / Markgräflerland	8,90
Tscharly Spritz	9,80
Lillet Wild Berry	8,40
Campari mit Soda oder Orangensaft	8,40
Hugo	8,40
Apérol Sprizz	8,40
Kir Royal	8,40
Martini bianco	6,20
Sanbitter mit Soda oder Orangensaft	6,80

Kalte Getränke

Mineral Classic / Still	0,50l	4,60
	0,75l	6,40
Apfelschorle ³ / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	3,70
	0,50l	5,20
Apfelsaft ³	0,30l	3,70
	0,50l	5,20
Frischer Orangensaft ³	0,30l	4,50
Coca Cola / Cola Zero /	0,30l	3,70
Cola Light / Fanta / Sprite ^{1,3,6,9,10}	0,50l	5,20
Bitter Lemon / Tonic Water	0,20l	3,80

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat ^{1.3.4.glm}	8,80
Feldsalat / Speck / Croûtons / Trauben	11,80
Hühnerbrühe / Kräuterflädle	9,80
Gebeizter Lachs / Rote Bete / Kalamansi-Mayonnaise ^{1.2.acdm}	15,80

HAUPTGÄNGE

Cordon bleu vom Kalb / Gemüse / Pommes frites ^{2.3.7.8.acg}	29,80
Zürcher Geschnetzeltes / Spätzle ^{6.8.acglo}	26,20
Hirschrücken / Preiselbeerjus / Rotkraut / Spätzle ^{1.2.3.5.8.acgl}	36,80
Grünes Thai-Curry / Chili-Pickles / Dufteis (vegan) ^{3.fnl}	21,80

DESSERT

Geschmorter Pfirsich / Mandelmousse / Karamellsauce (vegan) ^{1.2.10.th}	10,80
Affogato al caffè ^{8.9.10.11.cg}	5,80
Gemischtes Eis (auch veganes Vanilleeis) und Sorbet, pro Kugel ^{8.10.11.efgh}	2,20





Basilikum, Frischkäse
Zwiebel-Paprika-Marmelade / Chicorée / würzige Kerne

Kalbsteak
Kalbsglace / buntes Gemüse / Kräuter-Kartoffel-Stampf

oder

Zanderfilet
Weiße Tomatensauce / Edamame / gebratene Polenta

oder

Edelpilz-Velouté
Trüffel / Granatapfel / Focaccia

Schokoladentarte
Birnenorbet / salziger Pistazienkrokant / Preiselbeeren



Menü à 62,80 / Person

Alle Gänge können auch einzeln bestellt werden

Warme Getränke



Café crème	3,30
Espresso	2,90
Espresso macchiato ⁸	3,50
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino ⁸	4,20
Milchkaffee ⁸	4,20
Latte macchiato	4,90
Heiße Schokolade ⁸	4,90
Tee	3,30

Verschiedene Teesorten auf Anfrage

Weingut Dieter Jacob, Eimeldingen / Markgräflerland

Hefebrand	3,60
Marc Traubentrester aus dem Holzfass	4,20
Williams Christ Birnenbrand	4,20
Golden Deliciousbrand	3,70
Kräuterbrand	3,60
Mirabellenwasser	3,60
Kirschwasser	3,60
Zibärtele Wildpflaumen-Brand	4,70
Scheibel Altes Pflümli Premium	5,40
Scheibel Williams-Christ Premium	5,10
Scheibel Finesse Himbeere	5,10
Grappa La Trentina Tradizionale	5,10
Grappa La Trentina Morbida Barrique	5,30

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



Daheim im LOEWEN

