



zum LOEWEN  
SPEISEKARTE

## 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 <sup>3</sup> / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	3,70
	0,50l	5,20
Apfelsaft <sup>3</sup>	0,30l	3,70
	0,50l	5,20
Frischer Orangensaft <sup>3</sup>	0,30l	4,50
Coca Cola / Cola Zero /	0,30l	3,70
Cola Light / Fanta / Sprite <sup>1,3,6,9,10</sup>	0,50l	5,20
Bitter Lemon / Tonic Water	0,20l	3,80

## SUPPEN

---

Flädlesuppe (Rinderbrühe) <sup>8.aqj</sup>	9,80
Süßkartoffelsuppe / Chiliöl / gesalzene Erdnüsse / Koriander (vegan) <sup>5.e</sup>	8,80

## SALATE, VORSPEISEN

---

Kleiner grüner Salat <sup>1.4.glm</sup>	6,80
Kleiner gemischter Salat <sup>1.3.4.glm</sup>	8,80
Großer gemischter Salat <sup>1.3.4.glm</sup>	15,80
mit gebratenen Hähnchenstreifen <sup>8.g</sup>	8,80
mit gebratenen Garnelen <sup>3.5.bfhl</sup>	9,20
mit Ziegenkäse, pro Stück <sup>8</sup>	3,20
Feldsalat wahlweise mit Speck / Croûtons / Trauben <sup>1.4.5.6.8.afglmn</sup>	11,80
Pulpo / Orangen-Fenchel / Kartoffel-Espuma <sup>3.8.gmro</sup>	17,80
Rote-Bete-Hummus / marinierter Topinambur / Radicchio / hausgemachtes Knäckebrot (vegan) <sup>5.anso</sup>	13,80
Gebackenes Ochsenbäckchen / Chicorée / Schwarzwald-Miso / Kerbelöl <sup>2.3.5.adfglo</sup>	16,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler / Zwiebeln <sup>3.4.5.8.glmo</sup>	14,80





## VEGETARISCH

---

Wurzelgemüse-Curry / Bohnen-Falafel / Vadouvan-Joghurt / Rote Bete (vegan) <sup>2.3.5.afino</sup>	21,80
Tagliatelle / Morcheln / Schwarzwurzel <sup>5.8.acglo</sup>	26,80
Käsespätzle / Röstzwiebeln <sup>8.acg</sup>	19,80

## FISCH

---

Unser tagesaktuelles Fischgericht wird Ihnen von unserem Serviceteam empfohlen.

## FLEISCH

---

Rinderfiletgeschnetzeltes / Waldpilze / Balsamico-Jus / Tagliatelle <sup>1.3.8.acgl</sup>	33,80
Hirschrücken / Preiselbeer-Jus / Rotkohl / Haselnuss-Spätzle <sup>1.2.3.5.8.acgl</sup>	36,80

## TAGESEMPFEHLUNG

---

Täglich variierendes Fleischgericht nach Angebot  
Gerne informiert Sie unser Serviceteam

## KLASSIKER

---

Wiener Schnitzel <sup>8.ac</sup>	27,20
Cordon bleu vom Kalb / Gemüse <sup>2.3.7.8.acg</sup>	29,80
Zürcher Geschnetzeltes <sup>8.aglo</sup>	26,20

Je Klassiker können Sie sich eine Beilage auswählen:

Pommes frites, Spätzle <sup>6.8.acg</sup>, Riesling-Risotto <sup>5.8.glo</sup> oder Rosmarin-Kartoffeln



## DESSERT

---

Raffaello-Cheesecake / Duett von der Mango / geröstete-Mandel-Creme (vegan) <sup>1.3.10</sup>	12,80
Nougat-Mousse / weißer Brownie / Kaffee-Eis <sup>1.8.9.10.11.achg</sup>	10,80
Karamellisiertes Limetten-Topfen-Parfait / Blutorange / Mandel Financier <sup>8.acgo</sup>	12,80
Affogato al caffè <sup>8.9.10.11.cg</sup>	5,80
Gemischtes Eis (auch veganes Vanilleeis) und Sorbet, pro Kugel <sup>8.10.11.efgh</sup>	2,20

Hausgemachte Kuchen und Torten

Gerne informiert Sie unser Serviceteam

## Warme Getränke

---

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

