



zum LOEWEN
SPEISEKARTE

WIR TRINKEN ZUR ZEIT GERNE:



Sarti Spritz 9,80
Sarti Rosa — Blutorange Mango Maracuja / Winzersekt / Soda

Martini Vibrante Tonic (alkoholfrei) 8,20

2023er Sauvignon Blanc Reserve trocken 0,25l 14,80
Weingut Fritz Waßner, Schlatt / Markgräflerland 0,75l 42,00

Filigrane Nase mit grüner Paprika, Zitronengras, Holunder und Grapefruit. Am Gaumen komplex und ausgewogen, mit Noten von Zitrus, süßen Kräutern und kandierter Zitrone

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 3,80

Lasser 1850 vom Fass 0,30l 3,80

Lasser Doppelhopfen vom Fass 0,30l 3,80

Erdinger Urweisse vom Fass 0,50l 5,50

Bitburger Alkoholfrei 0,30l 3,80

Erdinger Weizen Alkoholfrei 0,50l 5,50

APÉRITIF

Pinot Rosé trocken, Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	8,20
Baden Cremant, Sektellerei Reinecker, Auggen / Markgräflerland	8,90
Limoncello Spritz	9,80
Martini Floreale Tonic (alkoholfrei)	8,20
Tscharly Spritz	9,80
Lillet Wild Berry	9,80
Campari mit Soda oder Orangensaft	9,20
Hugo	8,60
Apérol Spritz	9,20
Kir Royal	8,40
Martini bianco	6,20
Sanbitter mit Soda oder Orangensaft	7,80

KALTE GETRÄNKE

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

SUPPEN

Flädlesuppe (Rinderkraftbrühe) ^{8.orgl}	9,80
Gelbe Gazpacho / Mango / Maisfalafel ^{3.olo}	9,80

SALATE, VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat ^{1.4.glm}	6,80
Kleiner gemischter Salat ^{1.3.4.glm}	8,80
Großer gemischter Salat ^{1.3.4.glm}	15,80
Ceasar Salad / Grana Padano / Brotchips ^{2.3.8.adeqm}	13,80
Die gemischten Salate und den Ceasar Salad erhalten Sie wahlweise mit gebratenen Hähnchenstreifen ^{8.g}	8,80
mit gebratenen Garnelen ^{3.5.bfhl}	9,20
mit Ziegenkäse, pro Stück ⁸	3,20
Tomaten-Erdbeeren-Salat / Pinienkerne / Burrata ^{1.8.glm}	14,80
Matjes-Tatar / Mayonnaise / Apfel / Bratkartoffeln ^{1.3.5.acdm}	14,80
Vitello Tonnato / Kapernapfel / Kresse ^{1.2.3.cdm}	14,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler / Zwiebeln ^{3.4.5.8.glmo}	14,80



VEGETARISCH

Tomaten-Erdbeeren-Salat / Pinienkerne / Tofu (vegan) ^{1.lm}	14,80
Grünes Thai-Curry / Basmatireis (vegan) ^{2.3.fno}	21,80
Zweierlei vom Blumenkohl / BBQ-Austernpilze / Chimichurri / Granola (vegan) ^{11.2.3.10.olo}	21,80
Linguine / Pfifferlinge / Wildkräutersalat ^{8.acgl}	23,80

FISCH

Unser tagesaktuelles Fischgericht wird Ihnen von unserem Serviceteam empfohlen.

FLEISCH

Roastbeef / Remoulade / Salatbouquet / neue Kartoffeln ^{3.8.gmor}	24,80
Tagliata / Grana Padano / Rucola / Pfifferlinge / neue Kartoffeln ^{1.3.4.glm}	35,80
Spareribs / BBQ-Sauce / Mais / Süßkartoffel-Pommes ^{1.2.3.8.10.ag}	29,80

TAGESEMPFEHLUNG

Täglich variierendes Fleischgericht nach Angebot

Gerne informiert Sie unser Serviceteam

KLASSIKER

Wiener Schnitzel ^{8.ac}	27,20
Cordon bleu vom Kalb / Gemüse ^{2.3.7.8.acg}	29,80
Zürcher Geschnetzeltes ^{8.aglo}	26,20

Zu jedem Klassiker können Sie eine Beilage nach Wahl auswählen:

Pommes frites, Spätzle ^{6.8.acg}, Riesling-Risotto ^{5.8.glo} oder neue Kartoffeln



DESSERT

Dekonstruierte Aprikosen-Tarte / Aprikosen-Rosmarin-Sorbet (vegan) ^{2.3.10.11.af}	11,80
Mango-Crème brûlée / Mango-Relish / Joghurteis ^{3.8.10.11.cg}	11,80
Baileys-Parfait / Haselnuss-Krokant / Beeren / weißer Schokoladenschaum ^{8.cgh}	11,80
Affogato al caffè ^{8.9.10.11.cg}	5,80
Gemischtes Eis (auch veganes Vanilleeis) und Sorbet, pro Kugel ^{8.9.10.11.cg}	2,20

Hausgemachte Kuchen und Torten

Gerne informiert Sie unser Serviceteam

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
| 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 Phenylalanin-
quelle | 7 mit Phosphat/Backtriebmittel | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 mit Süßungsmittel(n) | 11 mit Emulgatoren



Daheim im LOEWEN

