



zum LOEWEN
WEIHNACHTSKARTE

WIR TRINKEN ZUR ZEIT GERNE:



LOEWEN-Spritz 9,80
Mango-Maracuja-Orange / Limette / Winzersekt (auch alkoholfrei)

2024er Weißer Burgunder 0,25l 9,60

Weingut Fritz Waßmer, Schlatt / Markgräflerland 0,75l 28,00

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

2024er Zweigelt QbA trocken 0,25l 8,80

Winzerkeller Auggener Schäf & Laufen Altenberg / Markgräflerland 0,75l 26,00

Würzige Note und elegant violett-rote Farbe. Ausgebaut im Holzfass, begeistert er mit Aromen von Vanille und Sauerkirsche. Am Gaumen weich und saftig mit feinen Tanninen.

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, Sektkellerei Reinecker, Auggen / Markgräflerland	8,90
Martini Vibrante Tonic (alkoholfrei)	8,20
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

VORSPEISEN

Festtagssuppe – Royal / Markklößchen / Nudeln / Schnittlauch	10,80
Feldsalat wahlweise mit Speck / Croûtons / Trauben	11,80
Hummus / Aubergine-Süß-Sauer / Koriander (vegan)	13,80

HAUPTGÄNGE

Cordon bleu / Gemüse / Pommes frites	29,80
Zürcher Geschnetzeltes / Spätzle	26,20
Hirschrücken / Preiselbeerjus / Rotkraut / Spätzle	36,80
Kabeljaufilet / wilder Brokkoli / Safran-Pasta	38,80
Gerösteter Blumenkohl / Tahina / Chili-Vinaigrette / Fladenbrot (vegan)	23,80

DESSERTS

Mousse au Chocolat / Orangencarpaccio / gebrannte Kerne (vegan)	11,80
Affogato al caffè	5,80
Gemischtes Eis (auch veganes Vanilleeis) und Sorbet, pro Kugel	2,20

KINDERGERICHTE

Chicken Fingers / Pommes frites	12,80
Kinderschnitzel / Pommes frites	12,80
Spätzle / Rahmsauce	6,80

WEIHNACHTSMENÜ



Rindertatar

Limetten-Mayonnaise / Pickles / Brioche

Kalbsrückensteak

Cognacrahmsauce / Marktgemüse / Kroketten

Crème brûlée

Bratapfel / Zimteis



Menü à 59,80 / 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
Zibörtle 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/Bocktriebmittel | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 mit Süßungsmittel(n) | 11 mit Emulgatoren

