



Weihnachtsapéritifempfehlung

Königin der Nacht
fruchtiger Orangen-Sektcocktail
€ 7,90

Dr.Faustus Cuvéesekt
Weingut Landmann, Staufen
€ 4,90

Alkoholfreier Saftprickler
Apfel-Holunder
Obstparadies Geng, Staufen
€ 4,90




Frohe Weihnachten!

Menü 1

Kalbfleischterrine
mit Portweingelée
an einem Salatbouquet und Tomatendressing


Geflügel-Kraftbrühe
mit Kürbisravioli



Meister Weiß`Gänseessen
Brust und Keule mit Füllung
Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Semmelknödel



Lebkuchen- Sahneschnitte
mit Amarettinistreusel und marinierten Zimt-Pflaumen


Als 3-Gang-Menü € 57,--  Als 4-Gang-Menü € 65,--

Menü 2

Kalbfleischterrine
mit Portweingelée
an einem Salatbouquet und Tomatendressing


Geflügel-Kraftbrühe
mit Kürbisravioli


Medaillons vom Hirschrücken
mit Preiselbeersauce
Broccoli und Spätzle



Lebkuchen- Sahneschnitte
mit Amarettinistreusel und marinierten Zimt-Pflaumen

Als 3-Gang-Menü 56,00  Als 4-Gang-Menü 64,00

Menü 4

Kalbfleischterrine
mit Portweingelée
an einem Salatbouquet und Tomatendressing


Geflügel-Kraftbrühe
mit Kürbisravioli


Filetmedaillons vom Schwein
auf Pilzrahmsauce mit
Mandelbroccoli und Spätzle


Lebkuchen- Sahneschnitte
mit Amarettinistreusel und marinierten Zimt-Pflaumen

Als 3-Gang-Menü 48,00  Als 4-Gang-Menü 56,00

Menü 5

Kalbfleischterrine
mit Portweingelée
an einem Salatbouquet und Tomatendressing


Geflügel-Kraftbrühe
mit Kürbisravioli


Gebrautes Lachsfilet
auf Petersiliensauce
Zucchini-Kirschtomatengemüse und feine Nudeln


Lebkuchen- Sahneschnitte
mit Amarettinistreusel und marinierten Zimt-Pflaumen

Als 3-Gang-Menü 42,00  Als 4-Gang-Menü 49,00

Vegetarisches Menü

Käse Panna Cotta
auf mariniertem Grillgemüse
mit gerösteten Cashewkernen



Tomatenessenz
mit Kürbisravioli



Haselnusspolenta
an Orangen-Kumquat-Sauce
mit Zimtkarotten



Lebkuchen- Sahneschnitte
mit Amarettinistreusel und marinierten Zimt-Pflaumen

Als 3-Gang-Menü 32,00  Als 4-Gang-Menü 40,00

*Das Jahresende ist kein Ende und kein Anfang,
sondern ein Weiterleben mit der Weisheit,
die uns die Erfahrung gelehrt hat.*

(Harold Borland)

Käse Panna Cotta € 14,00
auf mariniertem Grillgemüse
mit gerösteten Cashewkernen

Kalbfleischterrine € 14,00
mit Portweingelée
an einem Salatbouquet und Tomatendressing



Tomatenessenz € 9,00
mit Kürbisravioli

Geflügel-Kraftbrühe € 8,50
mit Kürbisravioli



Klassisches Gänseessen € 37,00
Brust und Keule mit Füllung, Maronen
Bratapfel, Rotkohl, und Semmelknödel

Medaillons vom Hirschrücken € 34,00
mit Preiselbeersauce, Broccoli und Spätzle

Filetmedaillons vom Schwein € 22,00
auf Whiskysauce mit Apfel-Karottengemüse
und Kartoffelterrine

Gebratenes Lachsfilet € 26,00
auf Petersiliensauce
Zucchini-Kirschtomatengemüse und feine Nudeln
Vegetarisch

VORSPEISEN

HAUPTGERICHTE

Haselnusspolenta € 16,00
an Orangen-Kumquat-Sauce
mit Zimtkarotten

Kinderkarte

Paniertes Schweineschnitzel € 9,50
mit Pommes frites

Hausgemachte Spätzle € 4,50
mit leckerer Rahmsauce

Hähnchen-Nuggets € 8,50
mit Pommes frites

Portion Ketchup oder Mayonnaise € 0,60

Desserts

Lebkuchen- Sahneschnitte € 9,80
mit Amarettinistreusel und marinierten Zimt-Pflaumen

„Beschwipste Emma“ € 4,50
Eine Kugel Walnusseis serviert auf
heißen Kirschen mit einem
Schuss Kirschwasser

„Espresso on Ice“ € 4,60
Eine Kugel Espresso Krokanteis
auf Tia Maria-Likör

KINDERKARTE

DESSERTS

Digestif schauen Sie auf unserer großen Digestif-Karte

Tasse Kaffee 2,90

Cappuccino 3,90

Espresso 2,80

Espresso Macchiato 2,90

Latte Macchiato 3,90

Alle Preise verstehen sich in Euro
inklusive Service und der gesetzlichen
Mehrwertsteuer von 19%



**Dank Ihnen wars ein turbulenter Sommer.
Nun kommt der besinnliche Winter.**

**Es weihnachtet in allen Löwenherzen und hoffentlich auch in Ihrem!
Wir wünschen Ihnen festliche Weihnachten und einen
löwenmäßigen Start in das neue Jahr!**

**Und dann erwartet uns alle ein frisches Jahr mit vielen Möglichkeiten,
Freude und hoffentlich einem Wiedersehen!**

Ihr Löwen - Team

