

QUALITÄT; STIL UND ORIGINALITÄT SIND WERTE,
DIE GEWÖHNLICHES VON AUSSERGEWÖHNLICHEM TRENNEN.

Mit dieser Devise haben wir am 14. September 2017
den neu gestalteten, modernisierten Löwen eröffnet.
Pünktlich zum 30-jährigen Jubiläum präsentiert sich dieser in neuem Gewand.

So frisch wie unsere regionalen Zutaten, so vielfältig sind auch unsere Gerichte.
Wir laden Sie ein kulinarische Kreationen in gemütlicher Atmosphäre zu genießen.
Bei der Zubereitung aller Gerichte greifen wir auf unsere Erfahrung in der
Gastronomie und unser Wissen über eine gesunde Ernährung zurück.
Die einzelnen Komponenten sind sorgfältig aufeinander abgestimmt,
so dass sich bei jedem Gericht der volle Geschmack entfalten kann.
Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen Abend !

Xenia und Uwe Straub mit Team

VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Uwe´s GÄNSELEBER
Der Klassiker – unser Quartett mit Brioche

SCHWEINEREI
Schweinebauch – Niedrigtemperatur gegart – kross gebraten
mit frischen Erbsen und Karotten

ALLES SPARGEL
Eine Variation von Weißem & Grünem Spargel mit confierter Zitrone und Senfsoße
dazu eine gebratene Jacobsmuschel / *vegetarisch pochiertes Eigelb*

FORELLE
roh - in Limette mariniert
mit Radieschen, Limetten und Staudensellerie

SUPPE
Rahmsuppe von Frühlingskräutern mit gebraten Scampi
dazu Radieschen-Butterbrot mit Schnittlauch

Unsere Speisen können natürliche Allergene enthalten.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

IN DER HAUPTSACHE

WACHTEL

Gefüllt mit Gänseleber – an Grünem Spargel,
Frühlingsmorcheln und Kartoffelflan

STEAK

aus der Hüfte vom kanadischen Weiderind
im Gemüsegarten mit Gnocchi

GELBFLOSSE

Yellowfin-Thunfisch – englisch gebraten an Thaugemüse
Feine Sesamnudeln – Zitronengras-Soße

WEISSER HEILBUTT

gebraten - mit Bärlauch-Ravioli geschmorten Tomaten und Oliven
Noilly Prat Soße und Oliven-Staub

PYRÄNEN-LAMMKEULE – **ab 2 Personen**

frisch aus dem Ofen - mit Schmorgemüse und Kartoffelperlen

HINTERHER

FRÜHLINGSERWACHEN

Erdbeere trifft Rhabarber

CAFE GOURMAND

1 Nocke Mousse au chocolate oder Sorbet dazu ein Espresso
und eine kleine Auswahl Petit Fours

KÄSE

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse mit Beilagen und Brot

3 Gang Menü (Vorspeise **oder** Suppe / Hauptgang / Dessert **oder** Käse) € 69,50

4 Gang - Menü (Vorspeise **und** Suppe / Hauptgang / Dessert **oder** Käse) € 84,50

5 Gang - Menü (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert / Käse) € 99,00