

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

RAVIOLI
vom Rinderfilet
mit Avocado-Tomaten-Füllung und kaltem Tafelspitzfond 19,50

SASHIMI
vom Lachs – Gütesiegel Label Rouge
an warmem Früchte-Ratatouille, konfiierter Zitrone und Soja 18,50

Uwe´s GÄNSELEBER
Der Klassiker
Unsere Variation mit Hefezopf 26,90

ALLES TOMATE
Essenz von der Tomate mit eigenem Ravioli
dazu ein Mini - Gin Tonic mit Tomate und Basilikum 18,50

SCHINKEN TRIFFT MELONE
Rahmsuppe vom heimischen luftgetrockneten Landschinken
und Gazpacho von der Melone 16,50



IN DER HAUPTSACHE

ROSSINI

Rinderfilet medium gebraten
auf Brotcrouton mit gebratener Gänseleber
dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Gnocchi 42,00

RÜCKEN

vom Alb-Lamm unter der mediterranen Kruste
mit Zucchini-Tomaten-Gratin und Couscous 36,00

REH

Keule vom Leintal-Reh
rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen, Sesamspätzle
und einem Duett von der Karotte 33,00

KABELJAU

gebraten
auf Gurken – Gin – Gemüse
und Kartoffel-Oliven-Püree an Limonen-Soße 34,00

CASSOULET

Jakobsmuschel, Scampi und Hummer
mit Zuckerschoten, Aprikosen an Curry-Soße
und hausgemachte Nudeln 38,00

KEIN FISCH – KEIN FLEISCH

RISOTTO

Risotto mit grünem Spargel, frisch gehobeltem Sommertrüffel
und pochiertem Eigelb 24,00

MAULTASCHEN

gefüllt mit marktfrischen Pfifferlingen
auf Zuckerschotengemüse an Petersiliensoße
und frisch gehobeltem Parmesan 22,00

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