

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

KANINCHEN

Rücken gebraten
mit geschmorter Topinambur und Senfkörner-Kaviar
an Wildkräutersalat und gebratenen Mini-Seitlingen 19,00

ALLES BLUMENKOHL

Allerlei vom Blumenkohl mit Trauben und Nüssen 16,50
mit gebratener Jacobsmuschel 19,50

Uwe´s GÄNSELEBER

Der Klassiker
Unsere Variation mit Brioche 26,90

DASHI MISO

Klare Fischsuppe mit Glasnudeln mit Pilzen und Gemüse 16,50

HERBST

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Schwarzbier-Schoko-Schaum und frittiertem Salbei 16,00



IN DER HAUPTSACHE

HUHN

Zweierlei vom Weinberghuhn :
die Brust kurz gebraten mit Schwarzwurzeln
die Keule als Ragout auf Kartoffelpüree 35,00

DRY AGED

Rinder-Rücken aus unserem eigenen Reifeschrank
mit Karotten-Vielfalt, gebackenem Ochsenmark
dazu Grieß-Strudel 39,00

FRISCHLING

Wildschweinerücken „Wellington“
mit Pilzen eingeschlagen in Blätterteig
mit Madeira-Soße, Pastinaken und Rosenkohl 35,00

LACHS

Schottischer Wildlachs Gütesiegel „Label Rouge“
Tom Yam Soße und Pack Choi Gemüse
dazu Camargue - Reis 35,00

HEILBUTT

Weißer Heilbutt gebraten
mit bunter Beete und Kartoffeln
Sauerkraut - Beurre blanc 38,00

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