

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

### TATAR

handgehackt - vom heimischen Weiderind  
mit warmem Saft von der Roten Beete  
und frisch gehobelter Belper Knolle 18,50

---

### QUARTETT

Variation von der Jacobsmuschel  
Suppe – Parfait – Carpaccio – gebratene Jacobsmuschel 19,50

---

### Uwe´s GÄNSELEBER

Der Klassiker  
Unsere Variation mit Hefezopf 26,90

---

### RAHMSUPPE

von der Schwarzwurzel  
mit Schaum von der Pink Grapefruit  
- in der Dose serviert - 15,00

---

### SCHAUMIG

Cremesuppe von Orangen und Karotten  
am Tisch mit Champagner aufgegossen 15,00

---



## IN DER HAUPTSACHE

### REH

Rücken vom Leintal-Reh

rosa gebraten unter der Backpflaumen-Kruste

dazu Rosenkohlblätter und gebackene Grießknödel

36,00

---

### ROSSINI

Rinderfilet medium

mit einer Scheibe gebratener Gänseleber

frisch gehobeltem Trüffel

marktfrisches glasiertes Wintergemüse

dazu hausgemachte Olivenkroketten

38,00

---

### MEERESFRÜCHTE

Pulpo – Jacobsmuschel – Scampi

auf Kartoffel – Hummer - Mousseline mit feinen Wirsingstreifen

36,00

---

### WEISSER HEILBUTT

aus dem Atlantik

gebraten

auf Orangen – Pak Choi an Safransoße

dazu gebratene Grießschnitten

35,00

---

### KEIN FISCH – KEIN FLEISCH

#### SCHWÄBISCH ITALIENISCH

Hausgemachte Trüffel-Maultäschle

auf Blattspinat in Rahm mit frisch gehobeltem Trüffel

vorneweg 21,00

in der Hauptsache 24,50

---

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