

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 Sommertrüffel, Karotten und Wachtelei	21,00
CARPACCIO vom Wildscampi in Limonen - Marinade, Krustentierfond, Staudensellerie und Orange	22,00
Uwe´s GÄNSELEBER Der Klassiker Unsere Variation mit Hefezopf	26,90
TRIO von der Strauchtomate Essenz – gelbe Tomatensuppe – Gazpacho von der grünen Tomate - hausgemachter Ravioli	16,50



IN DER HAUPTSACHE

AUF DER WEIDE

mit Kräutern und Aromaten mariniertes Weiderind
geschmort und gratiniert, auf Rahmpfifferlingen
mit Gemüse und schwäbischen Hochzeitsnudeln 32,00

RÜCKEN

vom Alb-Lamm unter der mediterranen Kruste
auf Bohnen - Cassoulet und schwäbischem Coppa Schinken 36,00

FEDERVIEH

rosa gebratene Taube und gebratene Gänseleber
mit Sellerie, Perlzwiebeln und schwäbischen Grünkernküchlein 37,00

LOTTE

Seeteufel am Stück gebraten
auf Balsamico - Auberginen-Ragout mit Kapern und Sardellen
an Hummersoße mit Rosmarin - Nocken 35,00

WOLF DES MEERES

Loup de Mer gebraten
auf Tomaten - Mozzarella - Brotsalat
mit Oliven, Melone, Tomaten und Bohnen
an Safransoße 36,00

KEIN FISCH – KEIN FLEISCH

RISOTTO

Risotto mit Gemüse, 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.