

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

TAFELSPITZ

Lauwarmer mariniertes Tafelspitz vom Kalb mit Hummer,
gebackener Roter Beete und Limonenmayonnaise 19,50

RÜBEZAHL trifft LACHS

Lachs englisch gebraten – Gütesiegel Label Rouge
auf warmem Salat von weißen Rüben mit Ingwer und schwarzem Knoblauch 18,50

Uwe´s GÄNSELEBER

Der Klassiker
Unsere Variation mit Hefezopf 26,90

RAHMSUPPE

von grünem Pfeffer
mit mariniertem Rinderfilet 15,50

DIE KLARE

Fischsuppe verfeinert mit Safran
Maultaschen von der Miesmuschel dazu geröstetes Bärlauch-Brot 16,50



IN DER HAUPTSACHE

FILET

vom Bio-Weiderind medium gebraten
in weißer Pfeffersoße, Rotweinschalotten
marktfrisches Gemüse und Kartoffelcannelloni 37,00

ENTE

Brust von der Barbarie-Ente
mit grünem Spargel und Enoki-Pilzen
an Curry-Jus dazu hausgemachte Sesam-Schupfnudeln 34,00

LAMM

Karree vom Alb-Lamm rosa gebraten
unter der mediterranen Kruste an Auberginenpüree mit rotem Paprika
dazu Olivennocken 36,00

SEETEUFEL

gebraten auf Kartoffel-Bärlauch-Püree
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Oliven,
Kapern und Zuckerschoten an Limonensauce 35,00

UMBERFISCH

aus dem Nordatlantik – gebraten
auf geräuchertem Risotto
an lauwarmem Räucheraal
Gemüsesticks und Safransoße 35,00

KEIN FISCH – KEIN FLEISCH

ALLES IM GRÜNEN

Frisch gekochte Pellkartoffeln mit grünem Spargel
Champagner-Sabayone und frisch gehobelter Belper Knolle 24,50

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