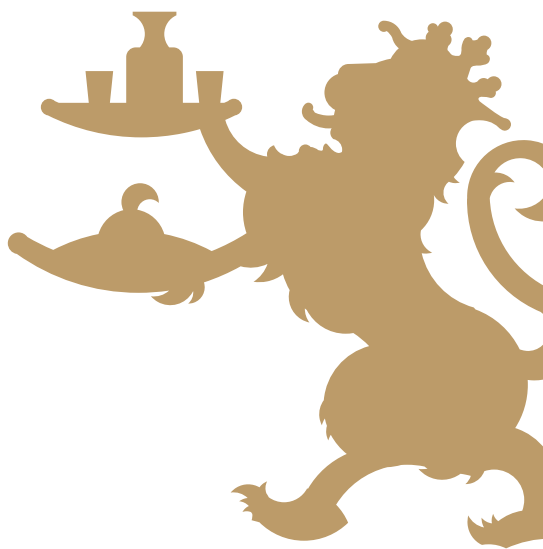


zum LOEWEN
SPEISEKARTE



SUPPEN

Kalte Tomatensuppe mit grünem Tomatenchutney, italienischem Landschinken und Brotchip ¹⁰	6,80
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle ⁸	4,50

SALATE, KALTE GERICHTE

Kleiner grüner Salat	4,80
Kleiner gemischter Salat ⁸	5,50
Großer gemischter Salat ⁸	9,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	14,80
mit in Kräutern gebratenen Hähnchenbruststreifen ⁸	16,80
mit in Knoblauch und Chili gebratenen Wildfang-Garnelen	18,80
Wildkräutersalat an Sherryessig-Oliven-Vinaigrette, mit Balsamico-Gemüse	12,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler ⁸	10,80
Antipasti Variation ^{3,7,8}	
als Vorspeise	14,80
als Hauptgang	18,80
Hausgebeizter, schottischer Lachs mit Mangosalsa und Couscoussalat ¹⁰	14,20

VEGETARISCH

Zitronen-Honig-Risotto mit Ziegenkäse und gegrilltem Gemüse ⁸	15,90
Grünes Erbsen-Minze-Curry mit Süßkartoffelpüree, garniert mit roten Reischips	14,80

FISCH

Frischer Fisch nach Angebot
Gerne informiert Sie unser Serviceteam



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SOMMER:

2017er Rosé feinherb	0,25l	6,80
Weingut Ehret, Auggen / Markgräflerland		

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb	19,90
Cordon bleu vom Kalb mit Emmentaler und Kochschinken gefüllt, dazu Marktgemüse ^{2,3,7,8}	22,80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art ⁸	20,90
T-Bone Steak vom irischen Weiderind (750 Gramm) mit Chimichurri und gegrillten Maiskolben ⁸	38,90
Rinderfilet an einer Portweinglace mit Grillgemüse ⁸	34,80

Beilagen:

hausgemachte Spätzle⁸, Pommes frites, Risotto⁸, Rosmarinkartoffeln⁸

Je Fleisch-Hauptgang eine Beilage inklusive

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse mit Ingweraprikosen ^{8,10}	7,80
Affogato al caffè ^{8,9}	4,90
Gemischtes Eis oder Sorbet, pro Kugel ^{1,8,10}	1,50

Hausgemachter Kuchen oder Torte

Gerne informiert Sie unser Serviceteam

LOEWENMENÜ

MONTAG - SAMSTAG AB 17:00 UHR
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG

Vorspeise nach Wahl:

Wildkräutersalat mit Honig-Whisky-Melonen¹⁰

Allerlei von der Tomate (kaltes Süppchen, Chutney und Salat) mit geräuchertem Büffelmozzarella^{8,10}

Beef Tatar mit Knoblauchbrot und mediterraner Kräuterbutter¹⁰

Hauptgang nach Wahl:

Spareribs 36h gegart mit BBQ-Sauce, dazu Asia Coleslaw, gegrillte Melone und Pommes frites

Rosa gebratenes Lammkarree mit Portwein-Schalottenglace, an Belugalinsen und Gemüse vom Grill^{8,10}

Ganze Dorade mit frischen Kräutern, dazu Zitronenfenchel und Rosmarinkartoffeln⁸

Dessert nach Wahl:

Holunderblüten-Parfait an sommerlichen Waldbeeren und Mandelkrokant^{1,8}

Brownies mit Kirschkompott und Mascarpone-Espuma^{8,10}

Kaffee-Crème brûlée mit Chili-Mango-Sorbet^{8,9,10}

3-Gang-Menü 42,00

2-Gang-Menü 34,00

Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

WARME GETRÄNKE

Café crème	2,30
Espresso	2,00
Espresso macchiato ⁸	2,20
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino ⁸	2,80
Milchkaffee ⁸	2,80
Latte macchiato ⁸	3,00
Heiße Schokolade ⁸	3,00
Tee	2,20
Verschiedene Teesorten auf Anfrage	

KALTE GETRÄNKE

Lieler Mineral Classic / Still	0,50l	3,50
Lieler Mineral Classic / Natur	0,75l	4,70
Apfelschorle ³	0,30l	2,50
	0,50l	3,80
Apfelsaft ³	0,30l	2,70
	0,50l	4,00
Johannisbeersaftschorle	0,30l	2,50
	0,50l	3,80
Frischer Orangensaft ³	0,30l	3,50
Coca Cola / Cola Zero /	0,30l	2,50
Cola Light / Fanta / Sprite ^{1,3,6,9,10}	0,50l	3,80

APÉRITIF

Lillet Wild Berry	6,50
Lillet Vivet	6,50
Campari mit Soda oder Orangensaft	5,50
Hugo	6,50
Apérol Sprizz	6,50
Kir Royal	5,50
Martini bianco	3,50

OFFENE SCHAUMWEINE

Baden Cremant brut Reinecker, Auggen / Markgräflerland	0,10l	5,50
Nobilé blanc Brut Bezirkshellerei Markgräflerland eG	0,10l	4,00
Cuvée trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	4,00
Pinot Rosé trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	4,50

BIERE

Lasser Premium Pils vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Lasser 1850 vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Lasser Doppelhopfen vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Erdinger Urweisse vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Radler	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Bitburger Alkoholfrei	0,30l	2,60
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,50l	3,80

FASSWEIN

2016er Gutedel trocken feinfruchtig Fasswein Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,25l	3,80
---	-------	------

WEINSCHORLE

Weißweinschorle	0,25l	2,80
Rotweinschorle	0,25l	3,00

Für unsere ausgesuchten Weine halten wir eine extra Weinkarte für Sie bereit.

Vom Bären zum LOEWEN!

Seit dem **08. Januar 2018** haben wir unser Gasthaus zum LOEWEN in Eimeldingen eröffnet!

Unser beliebter Service bleibt: Wir heißen Sie an sieben Tagen in der Woche täglich von **11:30 Uhr bis 24:00 Uhr** willkommen. Warme Küche gibt es durchgehend von **11:30 Uhr bis 21:00 Uhr und danach eine Spätkarte, damit Sie nach Ihrem Event noch etwas zu essen bekommen.**

Die schnelle Mittagspause

Ideal für alle, die mittags nicht viel Zeit haben, gibt es ein täglich wechselndes Mittagsangebot. Ausdrucken, aufhängen, informiert sein und vorbei kommen...

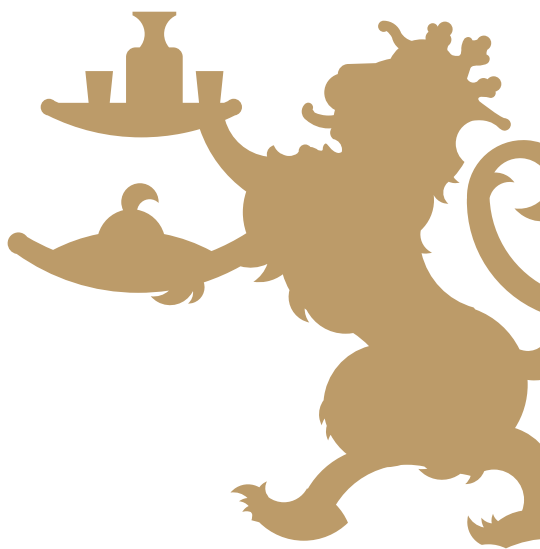
Erstmals bieten wir im LOEWEN einen Saal für große Feiern, einen wunderschönen Raum für Apéros, ein **Kellergewölbe** für besondere Anlässe und mehrere Gasträume. Im Sommer lädt auch die Gartenwirtschaft zum Verweilen ein.

Wir wünschen uns, dass jeder Gast im LOEWEN seinen Lieblingsplatz findet. Dieser Wunsch spiegelt sich auch in unserem Motto wieder: **Daheim im LOEWEN.** Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundum gut fühlen.

Im Jahr 2018 planen wir zudem einen Hotel-Neubau mit modernen klimatisierten Zimmern und zwei schönen Tagungs- und Schulungsräumen. Ab Start des Hotelbetriebes werden wir auch wieder leckere Frühstücke auf unserer Karte haben.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlich willkommen Daheim im LOEWEN





Daheim im LOEWEN

Liebe Gäste,
eine Speisekarte mit Informationen über Allergene
liegt an unserer Theke für Sie bereit.