

zum LOEWEN
SPEISEKARTE



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 / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	2,50
	0,50l	3,80
Apfelsaft ³	0,30l	2,70
	0,50l	4,00
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 Weinkarte für Sie bereit.

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Vanille-Kürbiskern-Rahm und Gemüsechips ⁸	5,50
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 Reh-Preiselbeer-Bratwürsten und Karamell-Dijon-Senf	18,80
Kleiner Feldsalat	9,80
Großer Feldsalat	14,80
Unsere Feldsalate servieren wir wahlweise mit Kräutercroutons ⁸ , gerösteten Speckstreifen ^{3,7} , lauwarmen Trauben und Parmesanhobel	
LOEWENZahnsalat mit hausgebeiztem Rinderschinken und Apfel-Birnen-Chutney ¹⁰	14,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler ⁸	10,80
Lachstatar mit hausgemachtem Brioche und Honig-Pommery-Senf ^{5,8}	14,80
Käseauswahl	12,80

VEGETARISCH

Winterliche Risotto-Arancini auf Gemüsebolognese und Ziegenkäseschaum ⁸	14,80
Trüffelravioli mit Birne und Walnüssen verfeinert ⁸	17,90
Veganer Kürbiseintopf mit gebackenem Rotkohl und Pita-Brot	14,80

TAGESSPEZIAL

Fangfrischer Fisch & heimisches Wild nach Angebot

Gerne informiert Sie unser Serviceteam



UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM WINTER:

2015er Spätburgunder M QbA trocken	0,25l	10,50
Weingut Fritz Wassmer, Schlatt / 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
Wildpfeffer an hausgemachtem Rotkraut mit Croutons, Speck und Silberzwiebeln	22,90
Flanksteak vom Rind (300 gr) gegrillt mit Rahmwirsing und Gewürzketchup	25,80
Beilagen: hausgemachte Spätzle ⁸ , Pommes frites, Risotto ⁹ , Maronen-Kartoffelpüree ⁸	
Je Fleisch-Hauptgang können Sie eine Beilage auswählen.	

DESSERT

Mandarinen-Panna cotta mit Schokobrownie und Himbeermark ^{1,8}	7,40
Affogato al caffè ^{8,9,10}	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:

- Pastinakencremesuppe mit einem Zitrusalat und Wildheu ⁸
- LOEWENZahnsalat mit hausgebeiztem Rinderschinken und Apfel-Birnen-Chutney ¹⁰
- Kürbis-Rotkraut-Quiche mit geblähtem Ziegenkäse und Feldsalatbukett ^{1,8}

Hauptgang nach Wahl:

- Schweinekopfbucken, 24h im eigenen Saft gegart, im Rotwein-Lavendel-Jus mit winterlichem Gemüse und Maronen-Kartoffel-Stampf ^{8,1}
- Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken mit einer Wildrahm-Gin-Sauce, hausgemachten Spätzle und Wurzelgemüse ⁸
- Im Rotwein pochierter Seeteufel auf Mascarponeisotto und Zitrus-Fenchel-Salat ⁸

Dessert nach Wahl:

- Crèmeschnitte mit Sauerkirschen und Salz-Karamelleis ^{1,8}
- Warme Zwetschgenröster mit Buttermilcheis und Baiser ^{1,8}
- Käseauswahl

3-Gang-Menü	36,00
2-Gang-Menü	30,00

Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

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...

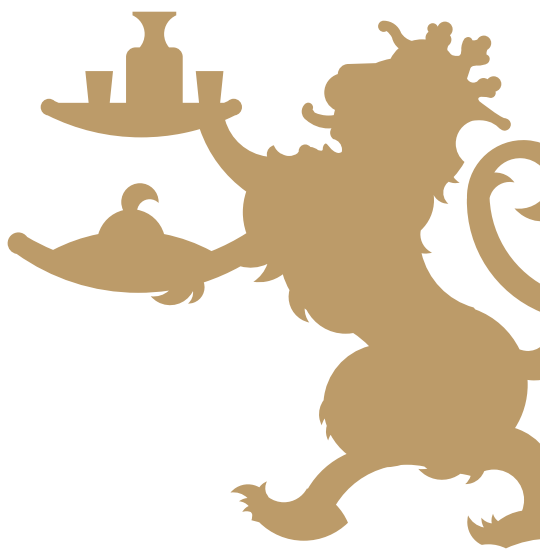
Erstmals bieten wir im LOEWEN einen Saal für große Feiern, einen wunderschönen Raum für Apéros, ein **Kellergewölbe** für besondere Anlässe und mehrere Gasträume. Im Sommer lädt auch die Gartenwirtschaft zum Verweilen ein.

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.