



zum LOEWEN
SPEISEKARTE

WIR TRINKEN ZUR ZEIT GERNE:



2022er Weißer Burgunder	0,25l	9,40
Weingut Fritz Waßner, Schlatt / Markgräflerland	0,75l	26,00
Gutswein. Aromatisch, spritzig, mit reifem, knackigem Apfel, Pfirsich und mineralischen Noten.		

2020er Spätburgunder Réserve	0,25l	11,70
Weingut Fritz Waßner, Schlatt / Markgräflerland	0,75l	33,00
Dunkle Frucht, viel Würze und viel Kraft am Gaumen, schwarze Kirsche und Brombeere vermählen sich mit Kakao und Lakritz, viel Würze und die Tannine sind sowohl griffig, als auch fein.		

BIERE

Lasser Premium Pils vom Fass	0,30l	3,60
Lasser 1850 vom Fass	0,30l	3,60
Lasser Doppelhopfen vom Fass	0,30l	3,60
Erdinger Urweisse vom Fass	0,50l	5,30
Bitburger Alkoholfrei	0,30l	3,60
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,50l	5,30

APÉRITIF

Pinot Rosé trocken, Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	8,20
Baden Cremant, Sektellerei Reinecker, Auggen / Markgräflerland	8,90
Lillet Wild Berry	8,40
Campari mit Soda oder Orangensaft	8,40
Hugo	8,40
Apérol Sprizz	8,40
Kir Royal	8,40
Martini bianco	6,20
Sanbitter mit Soda oder Orangensaft	6,80

Kalte Getränke

Mineral Classic / Still	0,50l	4,60
	0,75l	6,40
Apfelschorle ³ / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	3,70
	0,50l	5,20
Apfelsaft ³	0,30l	3,70
	0,50l	5,20
Frischer Orangensaft ³	0,30l	4,50
Coca Cola / Cola Zero / Cola Light / Fanta / Sprite ^{1,3,6,9,10}	0,30l	3,70
	0,50l	5,20
Bitter Lemon / Tonic Water	0,20l	3,80

SUPPEN

Spargelsuppe / Nordseekrabben / Kresse ^{8.abg}	10,80
Gemüse-Consommé / Bärlauch-Nockerln ^{al} (vegan)	7,80

SALATE, VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat ^{1.4.glm}	6,80
Kleiner gemischter Salat ^{1.3.4.glm}	8,80
Großer gemischter Salat ^{1.3.4.glm}	15,80
mit gebratenen Hähnchenstreifen ^g	8,80
mit gebratenen Spargeln ^{1.2.5.}	7,80
mit gebratenen Garnelen ^{3.5.bfhl}	9,20
Spargelsalat / Vanille-Garnele / Focaccia-Crostini ^{1.3.5.8.abg}	12,80
Buchweizen / Erbsen / Wildkräuter / Bärlauch-Tahin ^{6.8.glo} (vegan)	11,80
“Vitello Forello” / Gurke / Vinaigrette / Kresse-Mayo / Pickles ^{1.2.dm}	13,80
Lachs-Ceviche / Koriander-Mousse / Schwarzbrot-Crumble ^{2.3.8.11.dg}	14,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler ^{3.4.5.8.glmo}	14,80

VEGETARISCH

Frühlings-Curry / würzige Pickles / Duftreis ^{2.11.flp}	20,80
Nuss-Bolognese / Linguine / Karottengrün-Pesto ^{2.3.4.aehl}	20,80

FISCH

Unser tagesaktuelles Fischgericht wird Ihnen von unserem Serviceteam empfohlen.



SPARGEL

Markgräfler Stangenspargel	27,80
Wahlweise:	
Mayonnaise ^{cm} , Vinaigrette ^{lo} , Butter ^{8.g} oder Hollandaise ^{8.cgl}	
Chratzete ^{8.acg} oder neue Kartoffeln ^{8.g}	
mit Honig-Schinken ^{2.3.7.} und Schwarzwälder Schinken ^{2.3.7.}	8,80

FLEISCH

Lammhüfte / geröstete Karotten-Crème / Bärlauch-Pommes-Dauphine ^{1.3.5.8.acg}	31,80
Perlhuhn-Supreme / Frühlingslauch / Chorizo-Risotto ^{5.8.glo}	30,80

TAGESEMPFEHLUNG

Täglich variierendes Fleischgericht nach Angebot
Gerne informiert Sie unser Serviceteam

KLASSIKER

Wiener Schnitzel ^{8.ac}	27,20
Cordon bleu vom Kalb / Gemüse ^{2.3.7.8.acg}	29,80
Zürcher Geschnetzeltes ^{8.aglo}	26,20

Je Klassiker können Sie sich eine Beilage auswählen:

Pommes frites, Spätzle^{6.8.acg}, Riesling-Risotto^{5.g0} oder neue Kartoffeln^{8.g}



DESSERT

Rhabarbervariation — Parfait / Süppchen / Kompott ^{1.2.3.10.af}	10,80
Crème brûlée / Erdbeeren / Erdbeer-Aperol-Eis ^{3.8.acghl}	11,80
Zitronengras-Pannacotta / Weißes Schokoladeneis / Himbeeren / Schoko-Erde ^{8.ag}	10,80
Affogato al caffè ^{8.9.10.11.cg}	5,80
Gemischtes Eis (auch veganes Vanilleeis) und Sorbet, pro Kugel ^{8.10.11.efgh}	2,20

Hausgemachte Kuchen und Torten

Gerne informiert Sie unser Serviceteam

Warme Getränke

Café crème	3,30
Espresso	2,90
Espresso macchiato ⁸	3,50
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino ⁸	4,20
Milchkaffee ⁸	4,20
Latte macchiato	4,90
Heiße Schokolade ⁸	4,90
Tee	3,30

Verschiedene Teesorten auf Anfrage



Weingut Dieter Jacob, Eimeldingen / Markgräflerland

Hefebrand	3,60
Marc Traubentrester aus dem Holzfass	4,20
Williams Christ Birnenbrand	4,20
Golden Deliciousbrand	3,70
Kräuterbrand	3,60
Mirabellenwasser	3,60
Kirschwasser	3,60
Zibärtele Wildpflaumen-Brand	4,70
Scheibel Altes Pflümli Premium	5,40
Scheibel Williams-Christ Premium	5,10
Scheibel Finesse Himbeere	5,10
Grappa La Trentina Tradizionale	5,10
Grappa La Trentina Morbida Barrique	5,30

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide | b Krustentiere | c Ei | d Fisch | e Erdnuss | f Soja | g Milch oder Lactose | h Schalenfrüchte
i Sellerie | m Senf | n Sesam | o Sulfide | p Lupinen | r Weichtiere

Zusätze:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 enthält eine Phenylalaninquelle | 7 mit Phosphat/Backtriebmittel | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 mit Süßungsmittel(n) | 11 mit Emulgatoren



Daheim im LOEWEN

