

## Winter Empfehlungen

### Suppen | Vorspeisen

Tagessuppe	3,9 €
Hausgemachte Flädle- oder Nudelsuppe	4,5 €
Feines Kürbiscremesüppchen mit Öl & Kernen	5,9 €
Beilagen Feldsalat mit Speck & Croutons (Aufpreis 2,5 €)	6,6 €
Badische Maultasche – asiatisch, nach Löwen-Art	8,5 €
Dreierlei Schwarzwälder Tapas (Forellenfilet, Schwarzwälder Schinken, Fleischküchle)	9,9 €
Feldsalat in feinem Kartoffeldressing mit Speck & Croutons, Granatapfel, mild geräuchertem Hirschschinken und Cumberlandsauce	10,5 €
Feiner Räucherlachs mit Rösti und Sahnemeerrettich	8,9 €
als Hauptgang-Portion	11,9 €

### Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet auf leckerem Kürbis-Risotto, mit Basilikum-Pesto, Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Salaten der Saison	21,5 €
Gebratene Riesengarnelen auf süß-saurem Kürbis, mit Räuchertofu, Parmesan, geschmorter Radicchio, Kartoffelwürfel und gemischter Salat	22,5 €
Feines Kürbis-Risotto mit Parmesan, Basilikum-Pesto, Kürbiskernöl und gemischtem Salat <b>(vegetarisch)</b>	15,5 €
Hausgemachte badische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, frischem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	12,9 €
Schonend-zart geschmorte Hirschkeule auf frischem Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren und feinem Semmelknödel	19,9 €

### Löwen-/ Wild-Menü

Kürbiscremesüppchen
<i>Feldsalat mit Speck &amp; Croutons</i>
Schweinelendchen mit
Champignons à la crème <b>oder</b>
Rehragout mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
<i>Kleine Dessertvariation der Saison</i>
28,5 €

### Feinschmecker Menü

Kürbiscremesüppchen
<i>Feldsalat   Speck &amp; Croutons  </i>
<i>Hirschschinken   Cumberlandsauce</i>
Filetmedaillon vom Rind an
feiner Morchelrahmsauce,
Rotwein-Zwiebelconfit und Kroketten
<i>Kleine Dessertvariation der Saison</i>
37,5 €

## Spezialitäten

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	12,9   15,9
Jägerschnitzel mit Champignons à la crème, Spätzle und Salat	13,9   16,9
Würzige Wildschweinbratwürste mit Preiselbeersenf, hausgemachtem Rotkraut und knusprigen Rösti	14
Feines Kokos-Curry vom Kalb, Rind und Schweinefilet mit Zitronengras, gebackener Ananas, Reis und Salat	15   17,5
Schweinelendchen mit Champignons à la crème <b>oder</b> Cognac-Pfeffersauce, Spätzle und gemischter Salat	15,5   18,5
Wiener Schnitzel von der Kalbskeule mit Pommes frites und Salat	15,9   18,9
Zartes Rehragout in Buchholzer Spätburgundersauce mit Preiselbeer-Birne, hausgemachten Spätzle und gemischter Salat	16,5
Cordon bleu von der Kalbskeule mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	18,9
Gebratene Rinderfiletspitzen in cremig-feiner Morchelrahmsauce, mit knusprigen Rösti und gemischtem Salat	19,9   23,9
Zartes Kalbsrückensteak am Knochen gebraten, feine Kräuterkruste mit Pinienkernen, BBQ-Sauce, Kürbis-Chutney, Würfelpommes und Salat	24,5
Tournedo vom Rinderfilet „nach Löwen-Art“ an feiner Morchelrahmsauce, Rotwein-Zwiebelconfit, Kroketten und gemischtem Salat	28,9

## Steaks von deutschen Rindern

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder**  
BBQ-Sauce, Pommes frites und gemischter Salat 20,9

Filetsteak „vom Chef geschnitten“ mit Kräuterbutter **oder**  
Cognac-Pfeffersauce, Pommes frites und gemischter Salat 25,9

## Fisch - Klassiker

Pochiertes Lachsfilet in feiner Buchholzer Rieslingsauce mit  
breiten badischen Nudeln und gemischtem Salat 20,5

Frische Schwarzwaldforelle aus dem eigenen Fischbecken,  
wahlweise Müllerin **oder** blau,  
mit Salzkartoffeln, feiner Mandelbutter und Salat 15,9 | 19,9

## Vegetarisch

Zweierlei hausgemachte Knödel mit Basilikum-Pesto,  
Champignons à la crème, Parmesan und gemischtem Salat **(vegetarisch)** 14,5

Mit Sesam gebratener Räuchertofu, süß-saurer Kürbis, Parmesan,  
frischer Radicchio, Kartoffelwürfel und gemischter Salat **(vegetarisch)** 14,5

## Für Kinder

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 7,9

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat 9,9

## Spezialitäten für zwei

„Löwenplatte“ mit Filet-Medaillons vom Rind und Schwein, Kräuterbutter,  
Champignons à la crème, Zigeunersauce, saisonalem Gemüse, Spätzle,  
Pommes frites, Kroketten und Salaten der Saison 49

*Hinweis: Fragen Sie bitte bei Bedarf nach unserer Extra Speisekarte,  
welche Allergene und Zusatzstoffe auflistet*

## Feldsalat

Beilagen-Feldsalat mit Speck und Croutons	6,6 €
Beilagen-Feldsalat mit Granatapfel, Speck und Croutons	7,2 €
Mittlerer Feldsalat mit Speck und Croutons	9,9 €
mit Putenstreifen	12,2 €
mit Lachsstreifen	12,9 €
Großer Feldsalat mit Speck und Croutons	11,9 €
mit Putenstreifen	14,2 €
mit Lachsstreifen	14,9 €

## Vesper

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Brot	9
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln	11,9
Zwei panierte Schnitzel mit Brot	8,9
Leberle vom Rind sauer <b>oder</b> geröstet mit Bratkartoffeln und Salat	13,5
Leberle vom Rind sauer <b>oder</b> geröstet mit Brot	8,5
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Brot	16,5
Große Salatplatte (verschiedene Wurzel- und Blattsalate) mit Ei & Remoulade	9,5
Große Salatplatte mit Putenstreifen oder mit Ziegenkäse im Speckmantel	12,5
Große Salatplatte mit gebratenem Lachsfilet	12,9
Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot	8,5
Ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	12,5
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot	7,8
Elsässer Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot	8,5
Toast Hawaii mit Salat	9,5

## Desserts

<b>Sorbet der Saison mit Prosecco</b>	4,9
<b>Schwarzwälder Kirschtorte <i>nach Art des Hauses</i> mit Eis, im Glas</b> Kirschen   Kirschwasser   Schoko-Bisquit   Sahne   Vanilleeis   Schoko-Streusel	6,5
<b>Vanilleeis mit Kürbis-Kernöl und karamellisierten Walnüssen</b>	6,2
<b>Sorbet-Variation mit frischen Früchten</b>	6,5
<b>Dreierlei Eiscreme mit verschiedenen Nüssen und Saucen</b> Vanille, Schokolade, Joghurt - Walnuss, Pistazie, Haselnuss	6,5
<b>Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten</b>	7,2
<b>Dessertvariation</b>	8,9
<b><u>Klassiker</u></b>	
<b>Früchtebecher</b> Frischer Obstsalat   Eis und Sahne	6,2
<b>Schwarzwaldbecher</b> Vanilleeis   Sauerkirschen   Kirschwasser   Sahne	6,2
<b>Vanilleeis mit Sahne</b> mit heißen Himbeeren <b>oder</b> Schokoladensauce	6,2
<b>Eierlikörbecher</b> Vanille- und Schokoladeneis   Eierlikör   Sahne	6,2
<b>Eiskaffee</b> Eiskaffee   Vanilleeis   Sahne	5,2
<b>Eisschokolade</b> Kaltes Schokoladengenränk   Vanilleeis   Sahne	5,2
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne   ohne Sahne	4,2   3,9