

## Frühling/Sommer Empfehlungen

### Suppen | Vorspeisen

Tagessuppe	3,9 €
Hausgemachte Flädle- oder Nudelsuppe	4,5 €
Feines Spargelcremesüppchen	5,9 €

Badische Maultasche – asiatisch, nach „Löwen-Art“ 8,5 €

Dreierlei Schwarzwälder Tapas  
(Räucherlachs, Schwarzwälder Schinken, Fleischküchle) (1,3) 9,9 €

Spargelcocktail mit leckerer Vinaigrette, Shrimps, Butter und Brot 9,5 €

Feiner Räucherlachs mit Rösti und Sahnemeerrettich 8,9 €  
als Hauptgang-Portion 11,9 €

### Hauptgänge

Filet vom Saibling auf feinem Spargel-Risotto,  
mit Pinienkernen, Pesto, Parmesan und Salate der Saison 22,5 €

Zartes Lammhäxle auf Tomatenchutney mit süß-saurer Pinienkernsalsa,  
Rosinen und Paprika dazu hausgemachte Pommes gratin 20,5 €

Leckeres Spargel-Risotto, mit Pinienkernen,  
Parmesan und gemischter Salat **(vegetarisch)** 15,9 €

Ein Pfannkuchen mit Spargel, Sauce Hollandaise und Salat **(vegetarisch)** 16,9 €

Frischer Spargel-Toast mit Schinken und Sauce Hollandaise überbacken  
dazu gemischter Salat der Saison 16,9 €

### Ein Bund frischer Spargel

mit Kratzete oder neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise **oder** Butter 18,9 €

### Zum Spargel empfehlen wir

\*roher, gekochter **oder** gemischter Schinken 5,2 €

\*Putenschnitzel oder Räucherlachs 6,9 €

\*zwei Medaillons von der Schweinelende 7,9 €

\*gebratenes Lachsfilet **oder** zwei Doradenfilets mit Basilikumpesto 8,9 €

\*ein Medaillon vom Rinderfilet 14 €

### Löwen-/ Wild-Menü

\*Spargelcremesüppchen

\*Salate der Saison

\*Schweinelendchen mit  
Champignons à la crème **oder**

Rehragout mit Preiselbeerbirne  
und hausgemachte Spätzle

\*Kleine Dessertvariation mit Erdbeeren

26,5 € (1)

### Feinschmecker-Menü

\*Spargelcremesüppchen

\*Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf süß-  
saurem Tomaten-Chutney  
und cremiger Balsamico

\*Filetmedaillon vom Rind an  
feiner Morchelrahmsauce,

Rotweinzwiebelconfit und Pommes gratin

\*Kleine Dessertvariation mit Erdbeeren

37,5 € (1,3)

## Spezialitäten und Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	12,9   15,9
Hausgemachte badische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, frischem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	12,9
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce Spätzle und Salat	13,9   16,9
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 <sup>(1,3)</sup>	18,9
Gebratene Rinderfiletspitzen in cremig-feiner Morchelrahmsauce, mit knusprigen Rösti und gemischtem Salat	19,9   23,9
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak in feiner Morchelrahmsauce, mit Buchholzer Nudeln und gemischtem Salat	23,9
zusätzlich mit Spargel	29,9
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 gemischter Salat 21

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 gemischter Salat 14,5

Mit Sesam gebratener Räuchertofu, mit süß-saurem Zwiebel-Tomaten-Chutney,  
Parmesan, Radicchio, Pinienkerne, Kartoffelwürfel und Salat 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  
saisonales Gemüse, Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Salate der Saison 49

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

## 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>Mini Dessert im Glas</b> Passionsfruchtsorbet, Vanillesauce, Pistazien	3
<b>Schwarz   weiß</b> Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	3,3
<b>Sorbet der Saison mit Prosecco</b>	4,9
<b>Frische Erdbeeren</b>	5,5
<b>Erdbeerbecher Romanoff</b> Erdbeeren   Grand Marnier   Vanilleeis   Sahne	6,5
<b>Erdbeer-Joghurt – im Glas</b> Erdbeeren   Joghurt   Grand Marnier   Bisquit   Joghurteis   Haselnusskrokant   Sahne	6,5
<b>Erdbeer-Rhabarber – im Glas</b> Erdbeeren   Rhabarberkompott   Grand Marnier   Bisquit   Vanilleeis   Pistazien   Sahne	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> Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Walnüssen, Schokoladeneis- und Sauce mit Pistazien, Joghurteis mit Fruchtsauce und Haselnüssen	6,5
<b>Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten</b>	7,2
<b>Dessertvariation</b>	8,9
<b>Früchtebecher</b> Frischer Obstsalat   Eis und Sahne	6,2
<b>Schwarzwaldbecher</b> Vanilleeis   Sauerkirschen   Kirschwasser   Sahne	6,2
<b>Vanilleeis mit Sahne</b> & heißen Himbeeren <b>oder</b> Schokoladensauce	6,2
<b>Eierlikörbecher</b> Vanille- und Schokoladeneis   Eierlikör   Sahne	6,2
<b>Eiskaffee/Eisschokolade</b> Eiskaffee/Eisschokolade   Vanilleeis   Sahne	5,2
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne   ohne Sahne	4,2   3,9