



Winter-Empfehlungen

Suppen | Vorspeisen

Tagessuppe	4,2 €
Hausgemachte Flädle- oder Nudelsuppe	4,9 €
Feines Kürbiscremesüppchen	5,9 €
Cremiges Hummersüppchen von frischen Hummerkarkassen mit gebratener Garnele und Pesto	9,2 €
Beilagen-Feldsalat mit Speck & Croutons (Umbestellung Feldsalat statt gemischter Salat: Aufpreis 2,50 €)	6,8 €
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf würzigem Kürbis-Chutney Walnüssen und Kürbiskernöl	9,2 €
Dreierlei Schwarzwälder Tapas (Räucherlachs, Fleischküchle, Schwarzwälder Schinken) ^(1,3)	9,9 €
Mild geräucherter Hirschschinken mit Sauce Cumberland, dazu Feldsalat mit Speck & Croutons, Granatapfel und Kürbis-Chutney	11 €
Feiner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und knusprigen Rösti als Hauptgang-Portion	9,2 € 12,9 €

Hauptgänge

Gebratene Zanderfilets auf feinem Kürbis-Risotto, mit Kürbiskernen, Pesto, Parmesan und Salaten der Saison	22,5 €
Zarte Hasenkeule im Buchholzer Spätburgunder geschmort, auf herbstlichem Gemüse mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	21,5 €
Feines Kürbis-Risotto, mit Kürbiskernöl, Pesto, Parmesan und gemischter Salat (vegetarisch)	16,9 €

Löwen-/ Wild-Menü

- *Kürbiscremesüppchen
 - *Salate der Saison
 - *Schweinelendchen mit
Champignons à la crème
 - oder**
 - *Rehragout mit Preiselbeerbirne
und hausgemachte Spätzle
 - *Kleine Dessertvariation der Saison
- 27 € ^(1,3)

Feinschmecker-Menü

- * Kürbiscremesüppchen
 - * Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
auf würzigem
Kürbis-Chutney und Walnüsse
 - * Tournedo vom Rinderfilet an feiner
Morchelrahmsauce, Rotwein-Zwiebelconfit
und Kartoffelgratin
 - *Kleine Dessertvariation der Saison
- 39,9 € ^(1,3)



Spezialitäten und Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	13,5 17
Hausgemachte badische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, frischem Kartoffelsalat und gemischter Salat	13,9
Jägerschnitzel mit Champignons à la crème, Spätzle und Salat	15,2 18
Feines Kokos-Curry vom Kalb, Rind und Schweinefilet, mit Zitronengras, gebackener Ananas, Reis und gemischter Salat	16 19
Schweinelendchen mit Champignons à la crème oder Cognac-Pfeffersauce, Spätzle und gemischter Salat	16,5 19,5
Wiener Schnitzel von der Kalbskeule mit Pommes frites und Salat	17 19,9
Zartes Rehragout in Buchholzer Spätburgundersauce, mit Preiselbeer-Birne, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	17 19,9
Cordon bleu von der Kalbskeule mit Pommes frites und saisonales Gemüse (1,3)	20,5
Gebratene Rinderfiletspitzen in cremig-feiner Morchelrahmsauce mit knusprigen Rösti und Salat	21 25,5
Tournedo vom Rinderfilet „Löwen-Art“ an feiner Morchelrahmsauce, Rotwein-Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und gemischter Salat	28,9

Hinweis: Fisch, Hackfleischgerichte, Geflügel und Innereien wie Leber können wir Ihnen leider nicht einpacken bzw. sind nicht zum Mitnehmen.



Steaks von deutschen Rindern

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder**
BBQ-Sauce (1,3,4,11), Pommes frites und gemischter Salat 21,9

Filetsteak „vom Chef geschnitten“ mit Kräuterbutter **oder**
Cognac-Pfeffersauce, Pommes frites und gemischter Salat 27

Fisch – Klassiker

Pochierter Lachs in cremig-feiner Buchholzer Rieslingsauce
mit Badischen Nudeln und gemischtem Salat 21,9

Frische Schwarzwaldforelle aus dem eigenen Fischbecken,
-wahlweise Müllerin oder blau-
mit Salzkartoffeln, feiner Mandelbutter und Salat 16,9 | 21

Vegetarisch

Zweierlei hausgemachte Knödel mit Basilikum-Pesto,
Champignons à la crème, Parmesan und gemischter Salat 15,5

Mit Sesam gebratener Räuchertofu mit süß-saurem Kürbis-Chutney
und Gemüse in Kürbissauce, Koriander, knusprige Kartoffeln und Salat 16

Für Kinder

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 8,5

Pfannkuchen mit Apfelmus und Salat 8,5

Schweinelendchen mit Champignons à la crème, Spätzle und Salat 10,5

Spezialitäten für zwei

„Löwenplatte“ mit Filet-Medaillons vom Rind und Schwein,
Kräuterbutter, Champignons à la crème, Zigeunersauce, saisonales Gemüse,
Spätzle, Pommes frites, Kroketten und verschiedene Salate der Saison (1,3) 52

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



Kleinigkeiten & Vesper

Matjesfilet nach Hausfrauen-Art mit Brot	9,5
Matjesfilet nach Hausfrauen-Art mit Bratkartoffeln	12,5
2 St. panierte Schnitzel mit Brot	9,2
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und Salat	13,9
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Brot	8,9
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Brot	16,5
Große Salatplatte (verschiedene Rohkost- und Blattsalate) mit Ei & Remoulade	9,5
Große Salatplatte mit Putenstreifen oder Ziegenkäse im Speckmantel (1,3,8)	13
Große Salatplatte mit gebratenem Lachsfilet	14

*****gerne können Sie die Salatplatten auch mit Feldsalat mit Speck & Croutons umbestellen –
hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €*****

Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot (1,3,8)	8,9
Ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat (1,3,8)	13,5
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot (1,3,8)	8,2
Elsässer Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot (1,3,8)	8,9
Hawaii-Toast mit Salat (1,3,8)	9,5
Feiner Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich	10,5