

Winter/Frühling Empfehlungen

Suppen | Vorspeisen

Tagessuppe	3,9 €
Hausgemachte Flädle- oder Nudelsuppe	4,5 €
Feines Selleriecremesüppchen mit frischer Kresse	5,9 €
Beilagen Feldsalat mit Speck & Croutons (Aufpreis 2,5 €) (1)	6,6 €
Badische Maultasche – asiatisch, nach Löwen Art	8,5 €
Dreierlei Schwarzwälder Tapas (Forellenfilet oder Lachs, Schwarzwälder Schinken, Fleischküchle) (1,3)	9,9 €
Mild geräuchertem Hirschschenken an Cumberlandsauce mit frischem Rucola-Salat, Pinienkernen und Parmesanspänen (1,3)	10,5 €
Feiner Räucherlachs mit Rösti und Sahnemeerrettich	8,9 €
als Hauptgang-Portion	11,9 €

Hauptgänge

Filet vom Winterkabeljau (Skrei) auf feinem Rote-Beete-Risotto, mit frischem Meerrettich, Parmesan und Salaten der Saison	22 €
Gebratene Riesengarnelen auf Tomaten-Zwiebel-Chutney mit Räuchertofu, Sesam, Parmesan, Pesto, Pinienkerne, Kartoffelwürfel und Salat	22,5 €
Leckeres Rote-Beete-Risotto, mit frischem Meerrettich, Parmesan und gemischter Salat (vegetarisch)	15,5 €
Hausgemachte badische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, frischem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	12,9 €

Löwen-/ Wild Menü

Selleriecremesüppchen mit Kresse
Feldsalat mit Speck & Croutons
Schweinelendchen mit Champignons à la crème oder
Rehragout mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
Kleine Dessertvariation der Saison
28,5 € (1)

Schlemmerwochen Menü:

GENUSS-LAND

Selleriecremesüppchen mit frischer Kresse
mild geräucherter Hirschschenken an Cumberlandsauce mit Pinienkernen, frischem Rucola-Salat und Parmesan
Kalbsrückensteak rosa gebraten mit feiner Morchelrahmsauce und Buchholzer Nudeln
„Birne Helene“ mal anders mit Williams
33 € (1,3)

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 oder 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
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak in feiner Morchelrahmsauce, mit Buchholzer Nudeln und gemischtem Salat	23,9
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 gemischtem 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 gemischtem Salat **(vegetarisch)** 14,5

Mit Sesam gebratener Räuchertofu, mit süß-saurem Zwiebel-Tomaten-Chutney,
Parmesan, Radicchio, Pinienkerne, Kartoffelwürfel und 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 oder geröstet mit Bratkartoffeln und Salat	13,5
Leberle vom Rind sauer oder 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

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