

\*Wir behalten uns leichte Anpassungen vor\*



Euro



## Menüvorschläge\*

\*Wir behalten uns leichte Anpassungen vor\*



Euro

## Unsere Menü-Empfehlungen

**Zum Empfang servieren wir Ihnen gerne ein Glas Sekt oder einen anderen**

**Aperitif wie:**

Ein Glas Buchholzer Sekt	6,6
Ein Glas Buchholzer Prosecco	6,4
Eine Flasche Buchholzer Müller Thurgau Sekt trocken	28,5
Aperol Spritz, Hugo	7,5

**Zum Sekt servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachten  
„Fingerfood“-Spezialitäten, wie Lauch- oder Kürbis-Quiche uvm.**

**(für 3,5 – 4 € pro Person)**

**Vorweg oder auch zum Sekt servieren wir Ihnen auch gerne Weiß- oder  
Vollkornbrot mit leckerem Olivenquark, feiner Paprikacreme oder  
Griebenschmalz (für 3,5 € pro Person)**

### Suppen

Badische Flädlesuppe oder Nudelsuppe	8,9
Feines Kürbis-Cremesüppchen nach Art des Hauses	8,9
Cremesüppchen nach Wahl (je nach Saison z. B. Bärlauch, Spargel, Pfifferling)	ab 7,5
Feldsalat im Löwendressing mit Balsamico, Speck und Croutons	9,5

### Vorspeisen\*

Burrata (saisonal) mit eingelegten Zwetschgen, Salatbouquet, Kernöl und Kürbiskerne	13,9
Geräucherter Lachs fein aufgeschnitten mit Sesamalgen Sahnemeerrettich und Rösti	13,9
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Olivenöl mariniert, dazu frischer Feldsalat, Pinienkerne und Parmesan	15,9
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Kürbisschaum auf Gemüse-Chutney mit Kresse und Rucola, Nüsse und Kürbiskernöl	13,9
Dreierlei Tapas – Variation von Räucherlachs, roher Schinken & Ziegenkäse, Falafel	13,9
Melone mit Schwarzwälder Schinken	13,9

**\*Die Vorspeisen werden saisonal angepasst – siehe unsere À-la-Carte-Speisekarte.**

### Zwischendurch

Ein Glas Sorbet (je nach Wunsch z.B. Erdbeere, Himbeere oder Passionsfrucht) mit Prosecco aufgefüllt – gerne auch als Zwischengang	7,5
---	-----

\*Wir behalten uns leichte Anpassungen vor\*



Euro

## Wichtige Informationen und AGB für Ihre Feier:

Liebe Gäste,

schön, dass Sie unser Haus besuchen wollen.

Wir freuen uns, Sie bald herzlich willkommen heißen zu dürfen.

Unser Restaurant hat in der Regel von  
Montag-Donnerstag **bis 22.30 Uhr &**  
Freitag und Samstag **bis 23.00 Uhr geöffnet.**  
**Mittags bis 15.00 Uhr.**

**Falls Sie länger feiern wollen,** teilen Sie uns dies vorher bitte zwingend mit.  
Gerne besprechen wir dann etwaige Möglichkeiten und Konditionen mit Ihnen.

**Ihre reservierte Uhrzeit ist verbindlich.**

Wir freuen uns, Sie pünktlich begrüßen zu dürfen.

**Bitte melden Sie uns UNBEDINGT bis am Vortag Ihrer Veranstaltung die endgültige Gesamt-Personenzahl. Damit helfen Sie uns sehr.**

**Für spätere kurzfristige Absagen bzw. bei Nichterscheinen von Gästen, müssen wir den Hauptgang zur Gänze berechnen; diesen dürfen Sie aber auch gerne wie bestellt mitnehmen.**

**Bitte vereinbaren Sie mit uns vorweg einen Termin, um Ihre Speisen- / Wünsche mit uns zu besprechen – gerne auch telefonisch.**

Während der Servicezeiten ist eine Menü-Besprechung leider nicht möglich.

Bitte melden Sie das Abspielen von Musik oder Musizieren vorab an bzw. klären Sie dies bitte mit uns ab.

Alle Preise sind **aktuelle Preise** und können zu einem späteren Zeitpunkt evtl. leicht abweichen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

\*Wir behalten uns leichte Anpassungen vor\*



Ihre Familie Dages

Euro

### \*\*\*Hauptgerichte\*\*\*

#### Klassiker und Neue Deutsche Küche zur einheitlichen Bestellung

Die Gerichte werden als Tellergerichte **mit einem gemischten Salat serviert**

<b>Zarter Rinderbraten</b> nach Art des Hauses mit Champignons à la crème und hausgemachte Spätzle	28,9
<b>Zarter Rinderbraten und rosa Kalbsbraten</b> nach Art des Hauses mit Champignons à la crème und hausgemachte Spätzle	29,5
<b>Rosa Kalbsbraten</b> mit Champignons à la crème und hausgemachte Spätzle	29,9
<b>Medaillons von der Schweinelende</b> mit Champignons à la crème <b>oder</b> Cognac-Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle	29,9
<b>Zartes badisches Rehragout</b> nach Art des Hauses mit Preiselbeer-Birne und hausgemachte Spätzle	29,9
<b>Zart geschmortes Kalbsbäckchen</b> in Buchholzer Spätburgundersauce auf Rucola-Kartoffelpüree mit geschmolzenen Tomaten und Pinienkerne	34,9
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> vom Rind – frisch aus dem Ofen – in feiner Kräutermarinade, Buchholzer Spätburgunder-Bratensauce und Kartoffelgratin	35,9

#### Unser Tipp:

**Sous-vide gegarter Kalbsrücken** aus dem Ofen in Kräutermarinade mit  
Basilikum-Pesto, Buchholzer Spätburgundersauce und feines Kartoffelgratin 36,9

**Rind- und Schweinemedallions rosa gebraten** mit Kräuterbutter  
und Champignons à la crème, dazu hausgemachte Spätzle 39,9

**Zwei gebratene Rindermedallions oder ein Filetsteak** mit Kräuterbutter oder  
Cognac-Pfeffersauce und feine Kroketten (mit 2 gebratenen Garnelen, 5€ extra) 44,9

**Tournedo vom Rinderfilet „Löwen-Style“** z.B. an feiner Morchelrahmsauce,  
Rotwein-Zwiebelconfit, Kartoffelpüree 49,5

**Gebratenes Lachsfilet** auf feinem Kürbis-Risotto (saisonal)  
mit Pesto, Cashew- und Kürbiskerne, Parmesan 35,9

**Gebratenes Zanderfilet oder Zanderfilet oder Arktisches Kabeljaufilet**  
je auf saisonaler Pasta oder Risotto 35,9

Für Fischgerichte sehen Sie bitte unsere aktuelle Speisekarte ein.

**Obige Gerichte servieren wir Ihnen alle inklusive einem Salat.**

\*Wir behalten uns leichte Anpassungen vor\*



Euro

## **Vegetarisch und vegan (Gerichte ändern sich saisonal)**

Wir bieten Ihnen gerne auch **vegetarische Alternativen** an wie:

**Risotto nach Saison** z.B. mit Kürbis, Bärlauch oder Pfifferlingen und Salat ab 24,9  
Beispiel: Feines Rote-Bete-Risotto mit spicy Wasabi-Schaum, Pinienkerne,  
frisch geriebener Meerrettich, Parmesan und gemischter Salat

**Dreierlei hausgemachte Semmelknödel** mit Champignons à la crème, Salat 24,9

Auch **vegane Gerichte** sind nach vorheriger Absprache kein Problem, z.B.:

**Gebackene Falafel** auf orientalischen Karotten und Kürbisschaum (**Vorspeise**) 13,9

Feines **Kokos-Curry** mit würzigem Räuchertofu (**auch vegan möglich**),  
Zitronengras und Limonenblätter, Gemüse-Julienne,  
Reis, gebackene Ananas, Koriander und gemischter Salat 27,9

**Im Tempurateig gebackener Blumenkohl** mit Rucola, saisonales Chutney & Salat 25,9

Wenn Sie sich lieber nur für ein **Fischgericht** oder ein anderes **Tellergericht**  
entscheiden, stöbern Sie doch gerne online durch unsere aktuelle  
À-la carte-Speisekarte unter **loewen-buchholz.com**

Wenn gewünscht, servieren wir Ihnen gerne auch  
**Torten und Kuchen zum Kaffee oder Tee**. Gerne können Sie Ihre Kuchen gegen  
eine Service- und **Geschirrpauschale von 4 Euro pro Person selbst mitbringen**.  
**Nur nach Absprache – während der Öffnungszeiten möglich.**

Wir stellen Ihnen gerne auch **Menükarten** mit Ihrem ausgesuchten Menü  
für **3 € pro Karte bereit**.

Wenn Sie Ihre Gerichte vor Ort wählen wollen und wir Ihnen eine  
**extra Auswahlkarte** hierfür schreiben sollen, ist das für **2,50 € pro Karte** möglich.

Wenn Sie eine **Blumendekoration** wünschen, kümmern wir uns gerne darum.  
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. **Die Blumen und der Aufwand werden berechnet.**



\*Wir behalten uns leichte Anpassungen vor\*

Euro

## Unsere Menü-Empfehlungen für Sie:

**Menüs (werden saisonal angepasst)**

**Löwen-Menü 47,5 / Wild-Menü € 47,5 /  
Vegi-Menü 43,9 €**

**Burrata** (saisonal) mit eingelegten Zwetschgen,  
Salatbouquet, Kernöl und Kürbiskerne

\*\*\*

**Medaillons vom Schwein**

mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Parmesan  
und hausgemachte Spätzle

**oder**

**Rehragout** mit Preiselbeerbirne  
und hausgemachte Spätzle

**oder**

Feines **Kürbis-Risotto** mit Kürbiskernöl, Pesto,  
Parmesan, Cashew- und Kürbiskerne (**vegetarisch**)

\*\*\*

**Dessertvariation** der Saison

zu allen Hauptgerichten können wir zusätzlich servieren:

hausgemachte **Spätzle** (6,2 €),

**Kroketten** (6,2 €),

**Pommes frites** (6,2€) oder

feines **saisonales Gemüse** (7,9 €)

Fleisch kann auch zusätzlich nachgelegt werden (Aufpreis pro Person 5€ bis 8€).

Gegen Aufpreis servieren wir saisonal auch gerne **Morchelrahmsauce** (3,5€) oder

**frische Pfifferlinge** à la crème (3,5€);

für **Pfifferlinge anstatt Champignons berechnen wir 2 € Aufpreis** oder

**Aufpreis Salat zu Feldsalat mit Speck & Croutons 3 €**

\*Alle Menü-Hauptgänge werden bei den Menüs als Tellergerichte serviert. \*

**Alle Preise sind aktuelle Preise  
und können zu einem späteren Zeitpunkt evtl. leicht abweichen.**

\*Wir behalten uns leichte Anpassungen vor\*



Euro

# Desserts

<b>Mini-Dessert im Glas</b> Passionsfruchtsorbet, Vanillesauce, Pistazien	4,5
<b>Schwarz   Weiß</b> Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	4,5
<b>Herbst im Römer-Viertel</b> Topfen-Mousse   Walnusseeis   eingelegte Zwetschgen   Haselnusskrokant	7,5
<b>Sorbet der Saison mit Sekt</b>	7,5
Eine Schaufel voll hausgemachtes <b>Schokoladenmousse</b> mit frischen Früchten und eingelegten Zwetschgen	9,2
<b>Gebackene Apfelküchle</b> (Bestellung nur bis 20.45 Uhr möglich) mit Vanilleeis und Vanille-Sauce	9,2
<b>Vanilleeis mit Kürbis-Kernöl und karamellisierten Walnüssen</b>	8,9
<b>Sorbet-Variation mit frischen Früchten</b>	9,9
<b>Vanilleeis mit Sahne</b> und heißen Himbeeren <b>oder</b> Schokoladensauce	8,9
<b>Eierlikörbecher</b> Vanille- und Schokoladeneis   Eierlikör   Sahne	8,9
<b>Baileysbecher</b> Vanille- und Schokoladeneis   Baileys   Sahne   Haselnusskrokant	8,9
<b>Eiskaffee</b> Eiskaffee   Vanilleeis   Sahne	7,9
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne   ohne Sahne	7,5   6
1 Kugel Eis	2
1 Kugel Sorbet	2,8
1 Portion Sahne	1,5