



Vorspeisen

Kürbissuppe

9,80

Hokkaidokürbissuppe | Apfel | Ziegenkäseravioli ^{1,3,7,9}
Hokkaido pumpkin soup | apple | goat cheese ravioli

Hirsch-Tonnato

15,90

Rosa Hirschkeule hauchdünn | Thunfischsauce
Kapern | Schalotten | Wildkräutersalat ^{4,7,9,10}
Deer Tonnato | thinly sliced pink venison leg | tuna sauce |
capers | shallots | wild herb salad

Herbstlich

Zander

27,90 

Gegrilltes Zanderfilet | Weißweinschaum | Kohlrabi
Trüffel | Kürbisgnocchi ^{1,3,4,7,9}
Grilled zander fillet | white wine foam | kohlrabi | truffle | pumpkin gnocchi

Seeteufel

32,90 

Filet vom Seeteufel | Salbeibutter
Wermut-Gemüse | Kartoffel ^{1,4,7,9}
Monkfish fillet | sage butter | Vermouth vegetables | potato

Kalbsleber

23,50 

Gebratene Kalbsleber | Portweinkirschen
Tagliatelle in Kräuterrahm ^{1,3,7,9}
Roasted veal liver | Port wine cherries | Tagliatelle in herb cream

Lamm-Curry

25,90 

Aromatisches Lammcurry | Joghurt | Petersilie
Gemüse-Bulgur | Tomate | Paprika ^{1,7,9,10}
Aromatic lamb curry | yogurt | bulgur with tomato, peppers and parsley

Rehmedaillons

31,90 

Medaillons aus der Keule | Brombeerjus | Kürbispüree
Rosenkohl | Schupfnudeln ^{1,3,7,9}
Venison medallions | blackberry jus | pumpkin puree
brussels sprouts | potato noodles

Veggie

Kürbis-Gnocchi

18,80

Gnocchi | Kürbis | Spinat | Pecorino-Käse | Pinienkerne ^{1,3,7,9}
Gnocchi | pumpkin | spinach | Pecorino cheese | pine nuts

Spezialangebot



Löwen-Platte



für 2 Personen

Rostbraten, Lendchen, Schnitzel, Marktgemüse,
Kroketten, Spätzle oder Käsespätzle (4,00 Aufpreis)
- 48,90 -

Aperitif-

Empfehlung

Kir Coupe

Crémant Brut
Prestige Blanc de Blancs
Maison Kuehn Elsass
mit Original
Crème de Cassis
aus Dijon / Burgund
0,125l 11 €

Crémant D'Alsace AOC

Crémant Brut
Prestige Blanc de Blancs
Maison Kuehn Elsass
Pinot Blanc, Auxerrois,
Chardonnay

0,1l 9 €
0,75l 45 €