



Martinsgansessen

! Auf Vorbestellung !

11.11. – 23.12.18 genießen Sie bei uns wieder eine **Martinsgans**

Ganze ofenfrische Gans

Apfel-Maronen-Füllung
Rotkohl | Rosenkohl
hausgemachte Klöße

***€ 111,00** (*für 4 Personen)
Jede weitere Person zahlt **€ 25,00**



Für den kleinen Hunger:

| | |
|---|--------|
| Strammer Max 2 Spiegeleier auf Brot mit Schinken, Tomaten | € 6,50 |
| Bratkartoffeln mit Spiegelei | € 7,50 |
| Bauernfrühstück | € 7,50 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Hausgemachte Soljanka | € 5,50 |
| Apfel - Maronen - Süppchen | € 5,50 |
| Cremiges Rotkohlsüppchen verfeinert mit Sahne und gehackten Maronen | € 5,50 |



Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| Gänsewüurzfleisch mit Käse überbacken | € 7,50 |
| Lachs Ciabatta mit Honig – Dill - Senfsoße | € 9,00 |

Löwen – ‚Klassiker & Spezialitäten‘

| | |
|---|---------|
| „Löwen Brotzeit“ <i>-kalt-</i> regionale Wurst- & Käsespezialitäten Butter Landbrot | € 12,00 |
| Meißner Sauerbraten Waldbeerrotkohl Kartoffelklöße | € 13,80 |
| Bruni`s hausgemachte Rinderroulade Waldbeerrotkohl Kräuterkartoffeln | € 15,80 |
| Ofenfrische Gänsekeule Waldbeerrotkohl Klöße | € 19,00 |
| Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust glasierte Zuckerschoten fruchtige Orangen-Entensoße Backpflaumenrisotto | € 19,00 |
| Knusprig gebratene Entenhälfte feiner Rosenkohl Kräuterrahmkartoffeln | € 22,50 |



Aus Fluss, See & Meer

Bunter Salatteller

gebratene Riesengarnelen

€ 12,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Rahmsauerkraut mit Ananas

Kräuterdrillinge

€ 17,00

Vegetarisch

Kräuter - Tagliatelle

geschmolzene Tomaten

Parmesan

Pinienkerne

€ 9,50

Ziegenkäse - Lauch - Strudel

Birnen - Walnuss - Chutney

kleiner Salat

€ 15,00



Dessert

Quarkkeulchen nach „Löwen“-Rezeptur € 6,80
mit Vanilleeis

Eingelegte Williams Christbirne € 6,80
mit Glühweinsabayon gratiniert

Karamellierte Zitronengras - Crème brûlée € 7,50
Kirschsorbet

Wir empfehlen dazu: Dessertwein aus Frankreich

2010er **Château Doisy-Védrines** 0,375 l € 19,50
Grand Cru Classé
Sauternes

*Dessertwein oder auch Süßwein ist ein vollmundiger Wein mit starker Süße.
Traditionell werden solche Weine am Ende einer Mahlzeit mit dem Dessert oder zum Käse gereicht.*