



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
Spargelcremesüppchen Kräutercrôtons frische Gartenkresse	€ 6,00

Vorspeisen

Gänsewüurzfleisch mit Käse überbacken	€ 7,50
Salatvariation marinierter Spargel frittierte Zunge	€ 11,00
Spargel - Toast mit Sauce Hollandaise und Lachsrosen	€ 7,50



Es ist wieder soweit **Spargelzeit**



Die ersten Stangen gibt es in der Regel Mitte bis Ende April. Das Ende der Spargelzeit ist traditionell am 24. Juni, dem sogenannten „Spargelsilvester“. Auch nach dem 24. Juni könnten Bauern aber noch Spargel stechen, doch die Ernte im Folgejahr würde dann deutlich geringer ausfallen.

Paniertes Schnitzel vom Schwein

€ 17,00

frischer Stangenspargel von unserem Spargelbauern aus Nieschütz
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

Gepökelte Rinderzunge

€ 14,50

frischer Stangenspargel von unserem Spargelbauern aus Nieschütz
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2017er Helios	0,75 l	€ 23,00
QbA, trocken	0,2 l	€ 6,50
Roths Gut Meissen		





Löwen – ‚Klassiker & Spezialitäten‘

„Löwen Brotzeit“ *-kalt-* € 12,00
regionale Wurst- & Käsespezialitäten
Butter | Landbrot

Meißner Sauerbraten € 13,80
Waldbeerrotkohl
Kartoffelklöße

Bruni`s hausgemachte Rinderroulade € 15,80
Waldbeerrotkohl
Kräuterkartoffeln

Gekrüterte Schweinefiletspitzen € 17,00
Rahmchampignons
Bandnudeln
Parmesan

Aus Fluss, See & Meer

Bunter Salatteller € 12,50
gebratene Riesengarnelen

Gebrautes Zanderfilet € 14,00
sautierter grüner Spargel
Kräuter - Drillinge



Vegetarisch

- Portion frischer Stangenspargel** € 12,50
von unserem Spargelbauern aus Nieschütz
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln
- Ziegenkäse - Lauch - Strudel** € 15,00
Feigensenf
kleiner Salat

Dessert

Unser Gewinner - Dessert
vom
Rosenmontags - Kochduell:



Apfel – Rosenblütentarte trifft Zitronenmelisse € 7,50

- Karamellisierte Zitronengras - Crème brûlée** € 7,50
Kirschsorbet
- Quarkkeulchen nach „Löwen“- Rezeptur** € 6,80
mit Vanilleeis
- Limetten - Panna Cotta** € 6,00
mit Fruchtespuma