



## **Für den kleinen Hunger** *(bis 17 Uhr)*

<b>Strammer Max</b> 2 Spiegeleier auf Brot mit Schinken, Tomaten	€ 6,50
<b>Bratkartoffeln mit Spiegelei</b>	€ 7,50
<b>Bauernfrühstück</b>	€ 7,50

## **Suppen**

<b>Süppchen vom Hokkaido</b> Kürbiskerne   Kürbisöl	€ 6,00
<b>Hausgemachte Soljanka</b>	€ 5,50

## **Vorspeisen**

<b>Hausgemachter Wurstsalat</b> Butter Landbrot	€ 7,00
<b>Crushed Zwiebelkuchen</b> rote Zwiebel Kräuterschmand	€ 7,50
<b>Kirschtomaten Caprese</b> Rucola - Pesto Strauchbasilikum aus unserem Kräutergarten	€ 8,00



## **Löwen – ‚Klassiker & Spezialitäten‘**

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

**„Löwen - Ramen“** € 9,50  
kräftige Nudelbrühe mit Hähnchen & frischem Gemüse

**Geschmorte Ochsenbäckchen** € 14,50  
auf roten Linsen  
Kräuterkartoffelstampf

**Bruni`s hausgemachte Rinderroulade** € 15,80  
Waldbeerrotkohl  
Kräuterkartoffeln

**Flanksteak „Bavette“** € 20,50  
sous-vide gegartes Rindersteak  
frischer Salat  
hausgebackene Löwenkruste & Kräuterbutter

## **Aus Fluss, See & Meer**

**Bunter Salatteller** € 14,50  
gebratene Riesengarnelen

**Gebratenes Zanderfilet** € 15,00  
auf Rahm-Linguine  
mit Lauchzwiebel und Radieschen



## **Vegetarisch**

### **Kürbis - Wrap**

gefüllt mit Kichererbsen, Rucola, Tomate  
und Schafskäse

€ 9,50

### **Hausgemachte Gnocchi**

in Tomatensugo  
Mozzarella & Strauchbasilikum

€ 13,80

## **Dessert**

### **Zabaione im Glas**

aus Trauben, Quark und Schokolade

€ 6,00

### **Quarkkeulchen nach „Löwen“- Rezeptur**

mit Vanilleeis

€ 6,80

### **Karamellisierte Zitronengras - Crème brûlée**

Kirschsorbet

€ 7,50