



Wir, das Löwen - Küchenteam und das sind
Marius, Nico, Christian, Ian, Gabi, und unsere Azubis Emilia und Niklas,
haben einen hohen Anspruch
an uns und an die Produkte mit denen wir arbeiten !

Wir kochen ausnahmslos frisch und das natürlich mit frischen Produkten
(fast immer aus unserer Region). Hier ist nichts ‚aus der Tüte‘ oder Bain Marie!
Genießen Sie unsere Kreationen und das Geschmackerlebnis...
und nehmen Sie sich dafür auch bitte etwas Zeit ... ☺

Suppen



Steckrübensuppe
Croûtons

€ 6



Tomatensuppe
Bärlauch – Pesto | Croûton

€ 6



Gazpacho
Kalte spanische Gemüsesuppe
Bärlauch – Pesto | Croûton

€ 6

Zwischengerichte

Ragout fin
Toast | Zitrone

€ 9

Sülze von der Schweinestelze ‚Hausmacher Art‘
Bärlauch - Remoulade | Salat

€ 9



Portweifeige
Karamellierter Picandou | Wildkräuter

€ 12

Carpaccio vom Rinderfilet
Olivenöl | Grana Padano | Pinienkerne | Zwiebelmarmelade

€ 14



Tagliarini
Grüner Spargel | Paprika | Bärlauch-Pesto | Grana Padano | Pinienkerne

€ 14



Hauptgänge

Das legendäre Löwen - Schnitzel	€ 25
Kalbsschnitzel Rahmchampignons Bratkartoffeln	
Das legendäre Cordon bleu - au four	€ 26
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse Pommes frites Salat	
Rumpsteak	€ 26
Pommes frites Salat Bärlauch - Butter	
Meißner Sauerbraten vom Schaufelstück	€ 24
Orangen - Rotkohl Kartoffelklöße	
Rinderroulade	€ 24
Orangen - Rotkohl Kartoffelklöße	
Lammrollbraten aus der Lammkeule	€ 24
Rollbraten gefüllt mit Bärlauch - Farce Orangen - Rotkohl Serviettenknödel	
Kaninchenkeule	€ 22
Grüner Spargel Paprika Bärlauch - Kartoffelstampf	
Kalbsleber Berliner Art	€ 18
Bratkartoffeln	
Sülze von der Schweinestelze ‚Hausmacher Art‘	€ 18
Bärlauch - Remoulade Salat Bratkartoffeln	
 Bärlauch - Frischkäsestrudel	€ 18
Salat Chutney	
 Cremige Pilzpfanne	€ 18
Hausmacher Art - mit Sahne Serviettenknödel	



Fischgerichte

- Tagliarini mit Garnelen** € 22
Grüner Spargel | Paprika | Bärlauch-Pesto | Pinienkerne | Grana Padano
- Welsfilet mit Bärlauch - Kruste** € 23
Grüner Spargel | Paprika | Kartoffelstampf
- Pochierter Saibling** € 24
Bärlauch - Kartoffelstampf | Blausud | Schmand

Snacks

-  **Bärlauch – Fritten** € 9
Schmand
-  **Antipasti** € 9
Variation aus Antipasti – Klassikern | Grissini
-  **Sächsische Käseauswahl** € 9
Traubengelee | Brot
-  **Beilagensalat** € 5
Bunter Blattsalat | Vinaigrette

Liebe Gäste,
ein Beilagenwechsel bedeutet für uns vor allem mehr Zeitaufwand und z.T. auch mehr Zutaten.
Daher berechnen wir für jeden Beilagenwechsel pauschal € 2,00.

Sie haben eine Allergie/Unverträglichkeit?! Bitte sprechen Sie unser Service-Team an
und lassen sich die mit allen Allergenen/Zusatzstoffen ausgewiesene Karte geben!



Dessert

Creme Brûlée Himbeer - Sorbet	€ 7
Creme Caramel Französische Karamellcreme Beeren	€ 7
Soufflé al Cioccolato Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern Beerenragout	€ 7

Liebe Gäste,
ein Beilagenwechsel bedeutet für uns vor allem mehr Zeitaufwand und z.T. auch mehr Zutaten.
Daher berechnen wir für jeden Beilagenwechsel pauschal € 2,00.

Sie haben eine Allergie/Unverträglichkeit?! Bitte sprechen Sie unser Service-Team an
und lassen sich die mit allen Allergenen/Zusatzstoffen ausgewiesene Karte geben!