



Wir, das Löwen - Küchenteam und das sind
Marius, Nico, Christian, Ian und Gabi,
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



Kürbiscremesuppe € 6,50
Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne



Steckrübensuppe € 6,50
Schweinekrusteln

Consommé € 6,50
Gemüse-Brunoise

Vorspeisen

Ragout fin € 8,90
Toast | Zitrone

Kleine Sülze von der Schweinestelze ‚Hausmacher Art‘ € 9,50
Remoulade | Blattsalat der Saison

Carpaccio vom Rinderfilet € 13,80
Olivenöl | Grana Padano
Chutney | Kürbiskerne



Tagliarini € 13,80
Kirschtomaten | Rucola | Grana Padano
Basilikum – Pesto | Pinienkerne

Gegrillte Kalbsleber
Blattsalate der Saison | Chutney
wählbar als Vorspeise oder als Hauptgericht € 9,50 / € 18,50

Gegrillter Kürbis
Blattsalate der Saison | Hirtenkäse | Chutney | Kürbiskerne
wählbar als Vorspeise oder als Hauptgericht € 8,50 / € 16,50



Hauptgerichte

Das legendäre Löwen - Schnitzel 2 Kalbsschnitzel Rahmchampignons Bratkartoffeln	€ 26,50
Das legendäre Cordon bleu - au four Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse Pommes frites Blattsalate der Saison	€ 27,50
Wiener Backhendl Panierter Hähnchenschenkel Pommes frites Blattsalate der Saison	€ 24,50
Gegrilltes Rumpsteak (250g) Blattsalate der Saison Chimichurri Butter Ofenkartoffeln	€ 26,90
Krosse Ente Orangen Jus Zweierlei vom Spitzkohl Gnocchi	€ 26,90
Meißner Sauerbraten vom Schaufelstück Orangen - Rotkohl Kartoffelklöße	€ 24,50
Spanferkel-Haxe Orangen - Rotkohl Kartoffelklöße	€ 24,50
Kalbsleber Berliner Art Kartoffelstampf	€ 19,80
Sülze von der Schweinestelze ‚Hausmacher Art‘ Remoulade Blattsalate der Saison Bratkartoffeln	€ 17,80
Kürbis - Strudel Marinierter Hokkaido mit Hirtenkäse im Strudelteig Blattsalate der Saison Chutney	€ 17,80





Pasta



Kürbis - Pasta

Tagliarini | Hokkaido | Kirschtomaten
Rucola | Grana Padano | Kürbiskerne

€ 13,50 / € 16,50
(klein | groß)

Kürbis - Carbonara

Tagliarini | Hokkaido | Räucherspeck
Grana Padano | Kürbiskerne

€ 13,50 / € 16,50
(klein | groß)



Gnocchi in Tomatensugo

Pikante sämige Tomatensoße | Grana Padano | Basilikum

€ 13,80

„Krautnudeln“

Tagliarini | Zweierlei vom Spitzkohl | Räucherspeck | Bratensoße

€ 13,80

Fischgerichte

Welsfilet mit Kräuter - Kruste

Paprika | Kirschtomaten | Kartoffelstampf

€ 24,80

Forelle Müllerin

Orangen - Rotkohl | Ofenkartoffeln

€ 22,80

Gambas

Ganze Riesengarnelen | Gnocchi | Hokkaido
Paprika | Grana Padano | Kürbiskerne

€ 23,80

Black Tiger Garnelen

Tagliarini | Tomatensugo | Grana Padano | Basilikum

€ 23,80

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!



Snacks



Chili - Cheese Fritten

Jalapeños

€ 8,90



Antipasti

Variation aus Antipasti - Klassikern | Grissini

€ 9,50



Sächsische Käseauswahl

Traubengelee | Brot

€ 12,50



Beilagensalat

Blattsalat der Saison | Vinaigrette

€ 5,50

Dessert

Creme Brûlée

Himbeer - Sorbet

€ 7,90

Creme Caramel

Pochierte Französische Karamellcreme | Beeren

€ 7,90

Kürbis – Pudding

Belgische Schokolade | Preiselbeere

€ 7,90

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!