



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



Maronen - Selleriecremesuppe € 6,50

Croûtons



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

Gebeizter Lachs € 9,50

Wacholder – Orange | Blini | Schmand | Kresse

Portweinfeige € 9,50

Karamellisierter Picandou | Feldsalat | Walnüsse

Gegrillte Gänseleber

Blattsalate der Saison | Chutney

wählbar als Vorspeise oder als Hauptgericht

€ 9,50 / € 18,50



Hauptgerichte

Das legendäre Löwen - Schnitzel 2 Kalbsschnitzel Wiener Art Rahmchampignons Bratkartoffeln	€ 27,50
Das legendäre Cordon bleu - au four Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse Pommes frites Blattsalate der Saison	€ 28,50
Gegrilltes Rumpsteak (250g) Krosser Serviettenknödel Blattsalate der Saison Chimichurri Butter	€ 26,90
Krosse Gänsekeule im Orangenlack Orangen - Rotkohl Kartoffelklöße	€ 34,50
Krosse halbe Ente im Orangenlack Rahmwirsing Gnocchi	€ 26,90
Meißner Sauerbraten vom Schaufelstück Orangen - Rotkohl Kartoffelklöße	€ 25,50
Spanferkel-Haxe Bayrisch Kraut vom Wirsing krosser Serviettenknödel	€ 24,50
Kalbsleber Berliner Art Kartoffelstampf Apfel Zwiebel	€ 19,80
Sülze von der Schweinestelze ,Hausmacher Art' Remoulade Blattsalate der Saison Salzkartoffeln	€ 17,80
Weichkäse - Strudel Brie Feldsalat Chutney Walnüsse	€ 17,80





Pasta

Lachs - Pasta

Tagliarini | gebeizter Lachs | Spinat | Kirschtomaten
Grana Padano

€ 13,80 / € 16,50

(klein / groß)

Carbonara

Tagliarini | Räucherspeck
Grana Padano

€ 13,80 / € 16,50

(klein / groß)

Gnocchi in Tomatensugo

Pikante sämige Tomatensoße | Grana Padano | Basilikum

€ 13,80

,Krautnudeln'

Tagliarini | Wirsing | Räucherspeck | Bratensoße

€ 13,80



fischgerichte

Krosser Knurrhahn

Rahmwirsing | Kartoffelstampf

€ 24,80

Forelle Müllerin

Orangen - Rotkohl | Salzkartoffeln

€ 22,80

Gambas

Ganze Riesengarnelen
Tomaten | Pernod | Bauernbrot

€ 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 € 8,90
Jalapeños



Antipasti € 9,50
Variation aus Antipasti - Klassikern | Grissini



Sächsische Käseauswahl € 12,50
Traubengelee | Brot



Beilagensalat € 5,50
Blattsalat der Saison | Vinaigrette

Süßer Flammkuchen € 7,90
Apfelmärk | Zimt

Flammkuchen € 7,90
Schmand | gebeizter Lachs | Spinat

Dessert

Creme Brûlée € 7,90
Himbeer - Sorbet

Kaiserschmarrn Pommes € 7,90
Apfelmayonnaise (*Apfelmärk & Schlagsahne*)

Creme Caramel € 8,50
Pochierte Französische Karamellcreme | Beeren

Gebackenes Vanilleeis € 8,50
Himbeerspiegel | Nüsse

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!