



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 € 27,50
2 Kalbsschnitzel Wiener Art | Rahmchampignons
Bratkartoffeln

Das legendäre Cordon bleu - au four € 28,50
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse
Pommes frites
Blattsalate der Saison

Gegrilltes Rumpsteak (250g) € 26,90
Krosser Serviettenknödel
Blattsalate der Saison | Chimichurri Butter

Krosse Gänsekeule im Orangenlack € 34,50
Orangen - Rotkohl | Kartoffelklöße

Krosse halbe Ente im Orangenlack € 26,90
Rahmwirsing | Gnocchi

Meißner Sauerbraten vom Schaufelstück € 25,50
Orangen - Rotkohl
Kartoffelklöße

Spanferkel-Haxe € 24,50
Bayrisch Kraut vom Wirsing | krosser Serviettenknödel

Kalbsleber Berliner Art € 19,80
Kartoffelstampf | Apfel | Zwiebel

Sülze von der Schweinestelze ‚Hausmacher Art‘ € 17,80
Remoulade | Blattsalate der Saison
Salzkartoffeln

Weichkäse - Strudel € 17,80
Brie | Feldsalat | Chutney | Walnüsse





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

Jalapeños

€ 8,90



Antipasti

Variation aus Antipasti - Klassikern | Grissini

€ 9,50



Sächsische Käseauswahl

Traubengelee | Brot

€ 12,50



Beilagensalat

Blattsalat der Saison | Vinaigrette

€ 5,50

Süßer Flammkuchen

Apfelmark | Zimt

€ 7,90

Flammkuchen

Schmand | gebeizter Lachs | Spinat

€ 7,90

Dessert

Crème Brûlée

Himbeer - Sorbet

€ 7,90

Kaiserschmarrn Pommes

Apfelmayonnaise (*Apfelmark & Schlagsahne*)

€ 7,90

Crème Caramel

Pochierte Französische Karamellcreme | Beeren

€ 8,50

Gebackenes Vanilleeis

Himbeerspiegel | Nüsse

€ 8,50

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!