



Wir, das Löwen - Küchenteam und das sind
Marius, Nico, Christian, Ian, Gabi und unsere Azubis Florian und Marwin,
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



Mais - Velouté € 6,50
Geröstete Sonnenblumenkerne

Geflügel Consommé € 6,50
Steinpilz Panzerotti

Sächsische Kartoffelsuppe € 6,90
Wiener Würstchen

Zwischengerichte

Ragout fin € 8,90
Waldpilze | Toast | Zitrone

Sächsische Kartoffelsuppe € 8,90
Wiener Würstchen

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

Gegrillte Kalbsleber € 9,50
Blattsalate der Saison | Chutney

Gebeizte Lachsforelle € 9,80
Wacholder - Orange | Blini | Schmand | Kresse

Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel € 9,80
Blattsalate der Saison | Sour Cream

Portweinfeige im Tausendblatt € 9,80
Feigen und Ziegenfrischkäse im Strudelteig | Feldsalat | Walnüsse

Vitello tonnato € 13,80
Kalb | Thunfisch | Kapern | Wildkräuter



Hauptgerichte

Das legendäre Löwen - Schnitzel 2 Kalbsschnitzel Wiener Art Waldpilze in Rahmsauce Bratkartoffeln	€ 27,50
Das legendäre Cordon bleu - au four Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken & Käse Waldpilz - Ragout fin Pommes frites Blattsalate der Saison	€ 28,50
Gegrilltes Rumpsteak (250g) Pommes frites Blattsalate der Saison Chimichurri - Butter	€ 28,90
Ballottine (mit Farce gefüllte Hühnchen Roulade) Pastinaken - Kartoffelstampf Prinzessbohnen Waldpilze	€ 25,50
Sächsische Rinderroulade <i>(gefüllt mit grünem Speck Zwiebeln Senf saurer Gurke)</i> Orangen - Rotkohl Kartoffelklöße	€ 23,80
Meiße Sauerbraten vom Schaufelstück Orangen - Rotkohl Kartoffelklöße	€ 23,80
Hühnerbrust in Balsamico Gnocchi Prinzessbohnen Waldpilze in Rahmsauce	€ 23,80
Kalbsleber Berliner Art Kartoffelstampf Apfel Zwiebel	€ 19,80
Gegrillte Kalbsleber Blattsalate der Saison Chutney	€ 18,50
Sülze von der Schweinestelze ‚Hausmacher Art‘ Remoulade Blattsalate der Saison Bratkartoffeln	€ 17,80
Bergader Pilzkörbchen - Strudel Blattsalate der Saison Chutney Walnüsse	€ 17,80





Pasta

Lachsforellenpasta

€ 16,50

Tagliarini | gebeizte Lachsforelle | Spinat
Kirschtomaten | Basilikum - Pesto

Carbonara

€ 16,50

Tagliarini | Räucherspeck | Ei
Grana Padano



Rustikale Gnocchi

€ 13,80

Waldpilze | Prinzessbohne | Jus | Grana Padano | Sour Cream

Fischgerichte

Krosses Lachsforellenfilet

€ 24,80

Pastinaken - Kartoffelstampf | Prinzessbohnen | Waldpilze

Forelle Müllerin Art

€ 22,80

Orangen - Rotkohl | Kartoffelstampf

Knurrhahn im Bierteig

€ 23,80

Pommes frites mit Steinpilzöl
Blattsalate der Saison | Sour Cream

Gegrillter Garnelenspieß

€ 21,50

Tandori | Calvados | Blattsalate der Saison
Bauernbrot | Sour Cream

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



Steinpilz - Fritten

€ 8,90

Pommes frites aromatisiert mit Steinpilzöl
Knoblauch | Sour Cream

Antipasti

€ 10,50

Variation aus Antipasti - Klassikern | Grissini



Sächsische Käseauswahl

€ 13,50

5 Käsesorten | Feigensenf | Walnüsse | Bauernbrot

Flammkuchen Elsässer Art

€ 8,20

Schmand | Speck | Zwiebeln

Flammkuchen Florentiner Art

€ 8,20

Schmand | gebeizte Lachsforelle | Spinat | Zwiebeln



Beilagensalat

€ 5,50

Blattsalat der Saison | Vinaigrette

Dessert

Zitronengras - Creme Brûlée

€ 8,50

Himbeer - Sorbet

Crème Caramel

€ 8,50

Pochierte Französische Karamellcreme | Beeren

Vanilleeis

€ 7,80

mit heißen Himbeeren

Löwen Quarkkeulchen

€ 7,80

Apfelmus | Vanille

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!