Hotel ★★★ Restaurant LÖWEN

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind und wünschen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihre Familie Tilman König und das Löwen-Team

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Di. - Do.: 17:00 – 21:00 Uhr / Fr. & Sa.: 11:30 – 14:00 & 17:00 –21:00 Uhr

So. 11:30 – 14:00 & 17:00 – 20:00 Uhr
(letzte Bestellung jeweils 15 Minuten vor Küchenschluss)

Weingut des Monats - Karl Braun - Nordheim am Main:

2021er Nordheimer Vögelein Sauvignon blanc - trocken

Franken meets Neue Welt. In der Nase eine gelungene Kombination von exotischer Frucht, leichtgrasigen Noten und zarter Würze. Am Gaumen gesellen sich zu den Aromen von Limette und Passionsfrucht feine mineralische Anklänge.

0,1l € 4,20 0,25l € 7,60 0,75l € 21,50

2018er Nordheimer Vögelein Spätburgunder Spätlese trocken

Falls die Johannisbeere eine Seele hat, dann ist sie in diesem Wein. Superfruchtige, duftintensive Nase, auch feine Gewürzanklänge und balsamische Töne melden sich zu Wort. Am Gaumen elegant mit seidigem Tannin.

0,1l € 4,20 0,25l € 7,60 0,75l € 21,50

Fränkischer Traubensaft aus Müller-Thurgau Trauben

0,25l € 2,90 Saftschorle 0,25l € 2,60 Saftschorle 0,4l € 3,80

Aperitif

Secco* “Fraenzi” aus Castell	0,1l	4.40
Secco *„Fraenzi“ mit Johannisbeer- oder Weinbergspfirsichlikör	0,1l	4.70
Campari(1/10) Orange / Soda	0,2l	5.40
Martini bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	4.30

*Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum	5.60
Leberklößchensuppe mit Schwimmerli	5.60
Mostsuppe vom Marktbreiter Silvaner mit Zimtcroutons	5.40

Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Antipasti mit Gemüse, Salami, Serranoschinken, Oliven & Ciabatta (3/5/6)	12.50

Aus der Hagenmühle
im wunderschönen Breitbachtal bei Willanzheim:

Geräuchertes Breitbachforellenfilet mit Salat, Weißbrot und Sahnemeerrettich(3/5)	14.00

Aus Gernets Hofladen / Segnitz:

Fränkischer Bratwurstsalat mit Zwiebelringen und Graubrot	11.50

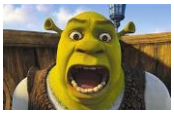
Aus Topf & Pfanne

„Fränkisches Hochzeitsessen“ Tafelspitz in Meerrettichsauce(3/5) mit Butternudeln & Preiselbeeren	20.50
Knuspriges Schäufele auf Biersauce, Kartoffelklöße(5) und Salat	18.80
Fränkischer Sauerbraten, Kartoffelklöße(5) & Apfelrotkohl	19.80
Abgebräuntes Rindfleisch (Tafelspitz scharf angebraten) mit Röstzwiebeln, leckeren Bratkartoffeln, Pfeffersauce & Salat	19.80
Hausgemachte Tafelspitzsülze auf Vinaigrette, dazu leckere Bratkartoffeln	15.80
1 Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut, Senf & Brot	12.80
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle & Salat	20.80
Roastbeefgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Kroketten & Salat	22.80

Aus Topf & Pfanne

Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille mit Bandnudeln & Salat	18.50
Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce mit Basmatireis & Salat	18.50
“Wiener Schnitzel“ Kalbsschnitzel mit Zitrone, Pommes frites & Salat	20.80
Cordon bleu – Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites & Salat	18.80
Rumpsteak vom Angusrind mit Madagaskar-Pfeffersauce, Wedges & Salat	25.80
Rumpsteak „Surf & Turf“ mit Garnelen, Kräuterbutter, Wedges & Salat	32.80
Zanderfilet vom Grill auf Lauchgemüse mit Bandnudeln & Salat	23.80

Für unsere jungen Gäste

…etwas „Spätzielles“ – Spätzle mit Rahmsauce	4.50
…etwas „Kloßartiges“ – Kloß mit Sauce	4.50
 …etwas „Shrekliches“ – kleiner Salat	2.80
Bratwurst mit Pommes	7.50
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	10.80
Fischstäbchen mit Kartoffeln	7.00

Salate und vegetarische Gerichte

Spinatknödel mit Salbeibutter, Schmortomate, Grana-Padano und Salat	16.50
Fränkische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat	13.50
Breite Bandnudeln mit Ratatouille und Grana Padano	15.80
Zanderfilet und Riesengarnelen vom Grill an Salat & Ciabatta	18.80
Salat in Kräutervinaigrette mit gebratener Hähnchenbrust & Ciabatta	16.50

Dessert

Sommerliches Holunder- Limettenparfait mit Minzschokolade	8.00
Silvanercreme vom Marktbreiter Sonnenberg an frischen Früchten	8.00
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	7.50
Weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier & Vanille verfeinert, dazu einen Espresso(9)	9.50
Gemischtes Eis Carte D´Or (3 Kugeln nach Wahl) mit Sahne	6.60
Kugel Eis: Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Vanille	2.10
Caffé affogato – Doppelter Espresso(9) mit einer Kugel Vanilleeis	5.20

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 mit Phosphat / 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9 koffeinhaltig / 10 chininhaltig / 11 mit Süßungsmittel / 13 gewachst

Gerne erhalten Sie auf Wunsch, eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene

Kleinere Portion unserer Speisen (falls möglich!) abzgl. € 2.00.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Ihre „to-go“Bestellung oder Speisenreste können wir ihnen gerne verpacken.

Sie haben die Wahl: Einweg oder Mehrweg

Alle Mehrweg-Verpackungen sind: Lebensmittelecht, Spülmaschinen, Mikrowellen und Tiefkühl geeignet.

Pfand: Menüschale mit Deckel € 1,50 / Pfand Schüssel mit Deckel € 1.00