

Feste feiern im „Löwen“

Familienfest, Firmenjubiläum oder Tagungsgesellschaft.
Unser Haus bietet ihnen in ländlich- idyllischer Region
und fast historischem Gemäuer sicherlich den passenden

Rahmen für Ihre Veranstaltung.
Ob in unserem gemütlichen Restaurant,
welches über 70 Plätze verfügt,
in unserem „Stübchen“ für bis zu 15 Personen
oder in unserem Löwensaal,
wo bis zu 70 Personen Platz finden.

Es erwartet sie eine anspruchsvolle Frischeküche
im Takt der Jahreszeiten, ohne Fertigprodukte,
Geschmacksverstärker und sonstige „Kunststoffe“.
Begleitet von einem herzlichen und
aufmerksamen Serviceteam.

**Alle bekannten Restaurantführer empfehlen
unser Haus als eines der Besten der Region.**

Diese Menüvorschläge stellen nur einen
kleinen Auszug der Löwenküche dar.
Wenn sie uns Informationen über Anlass,
Wünsche und Budget überlassen, erarbeiten wir
ihnen gerne individuell einen Vorschlag.
Schon jetzt vielen Dank für Ihr Interesse

Familie Sauter und Mitarbeiter

Alle vorherigen Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit

August 2018

Das Löwen Festessen:

buchbar ab 8 Personen

Sie haben die Wahl:

2 Gänge € 31,— Vorspeise oder Suppe, oder Dessert und Hauptgang

3 Gänge € 38,— Vorspeise oder Suppe oder Zwischengang,
Hauptgang und Dessert

4 Gänge € 45,— Vorspeise oder Suppe, Zwischengang,
Hauptgang und Dessert

für ein gemeinsames Menü, für die ganze Festgesellschaft:

Suppen:

Klare Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit Markklösschen,
Gemüsewürfelchen und Kräutern

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

Rahmsüppchen von frischen Pilzen

Tomatencreme Suppe

Kürbiscreme Süppchen

Fenchelrahm Süppchen

Vorspeisen:

Frische Salate aus der Grossmarkthalle mit unserem Hausdressing

Feldsalat in Kartoffel Dressing mit gebratenem Speck,
„Kracherle“ und Kürbis Kernen

Törtchen von der gerauchten Spessart Forelle
mit Räucherlachs und Senf- Honig- Dillsauce

Dreierlei vom norwegischen Fjordlachs:
(Gerauchte Creperolle, Graved- und Lachstatar)
mit Senf- Honig- Dillsauce, Kartoffelplätzchen und kleinem Salat
(plus € 3,—)

Gewürzlachs mit Avocado, Gurke, Radieschen,
Soja und Wasabi

Vitello tonnato von der Kalbshüfte
mit Rucola, Tomate und Parmesan

Gebackene Garnelenschwänze mit Mango Chutney, Chilli, Koriander
und lauwarmen Gemüsesalat

Carpaccio von der gerauchten Gänsebrust mit Feldsalat,
Rote Bete Orange und Maronen

Marinierter Entenschinken mit Feldsalat und Apfel Chutney

Carpaccio und Tatar vom Rinderfilet
mit Senf Mayonnaise und kleinem Salat (plus € 3,--)

Zwischengerichte:

Tomaten Risotto mit gebratenen Seawater Garnelen,
und gebackenem Rucola

Spaghettini in Limonen Sauce mit Blattspinat
und frischem Lachs

Maultaschen mit Forellenfüllung im Wurzelsud

Zander oder Waller mit gerauchter Petersilien Sauce
Balsamico Linsen, Wirsingrolle und Butterkartoffel

Tiroler Spinatknödel mit Käsesauce,
geschmolzenen Tomaten und Parmesan Spänen

Hauptgerichte:

Saftig geschmorte Kalbsschulter mit eigenem Saft 1,
Butterspätzle und frischem Gemüse

Maispouarden Brust im Gewürzspeck Mantel
mit Portwein Sauce, frischen Pilzen,
feinem Gemüse und Butternudeln

Hauptgerichte:

Hirschkeule Niedertemperatur gegart mit Wildrahm,
Preiselbeeren, frischem Gemüse und Butterspätzle

Iberico Schweinerücken mit eigenem Jus,
Bayrisch Kraut und Semmelknödel

Kalbsrücken mit Zitronenthymian- Knoblauchsauce,
Bohnencassoulette und gekräutertem Kartoffelschaum

Roastbeef Scheibe mit Rotwein Sauce,
Roter Zwiebelmarmelade, feinem Gemüse
und Kartoffel- Steinpilz- Stampf

Duo vom Landschwein mit Spanferkel Rücken,
und Filet in der Bratwurst mit Majoran Sauce
frischem Gemüse und Semmelknödel

Rinderfilet in der Kräuterhülle gebraten
mit Balsamico- Schalotten Sauce,
Kartoffel- Ziegenkäsepüree und frischem Gemüse (plus € 5,—)

Zander im Gewürzspeck, gerauchte Petersilien Sauce,
Balsamico Linsen, Wirsingrollen, Pastinaken Püree

Gebratene Lachsschnitte auf Riesling Sauce,
mit Erbsen, Zuckerschoten, Blumenkohl und Basmati Reis

Gebratene Seeteufel Medaillons mit Balsamico- Gewürzsauce,
frischen Pilzen, feinem Gemüse und Butternudeln (plus € 4,—)

Dessert:

Gebackenes Apfelkuchle in Zimtzucker gewälzt,
mit Vanillesauce und Honig- Mandel- Eis

Kleiner Tumbler mit Beerenragout, Topfenmus, Himbeermark
und Pralineneis

Mus von brauner Schokolade mit Kirsch Ragout
und weissem Schokoladen Eis

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Tonkabohnen Eis

Warmer Haselnusspudding mit Vanillesauce und
unserem Zwetschgenröster

Terrine von Buttermilch und Limone mit frischer
Flugmango, Himbeermark und Mango Sorbet

Tiramisu mit Vanillesauce,
Portwein Kirschen und dunklem Schokoladen Eis

Kokos Schnittchen im Schokoladen Mantel
mit Schokoladensauce,
Mangowürfeln und Pina Colada Eis

Unsere Büfets:

Brunch Büfett: ab 30 Personen

Preis pro Person: € 33,—

Serrano- und gekochter Schinken,
Salami, Coppa mit frischer Melone und Oliven

Frischkäser Terrine mit Zucchini und getrockneten Tomaten
Kochkäse mit Roten Zwiebeln und Radieschen

Büffelmozzarella mit mediterranem Gemüse

Kleine Weckgläser gefüllt mit:
Grönlandkrabben mit Mango und Ananas
Fenchel Mus mit Räucherlachs

Verschiedene Brotspezialitäten, Butter

Rühreier mit gekochtem Schinken
Kleine Nürnberger Bratwürstchen mit Speck

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

Geschmortes Kalbsragout aus dem Ofen
Spießbraten mit Zwiebelsauce
Butter Spätzle und frisches Gemüse

Gläschen gefüllt mit Topfenmus und Waldbeeren
und Apfelstrudel mit Vanillesauce

Das Landbüfett: ab 30 Personen
Preis pro Person € 36.--

Der neue Matjes auf „Hausfrauen Art“

Törtchen von der gerauchten Gründautal Forelle
mit Meerrettich und rote Bete

Dreierlei vom Frischkäse „mediterran“

Bohnen- Schafskäse Salat mit getrockneten Tomaten,
Oliven, roten Zwiebeln und Gurken

Strauchtomaten mit Burrata, Basilikum,
Balsamico und Olivenöl

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle

Warmer Lauchkuchen mit Schmand und Bergkäse, vegetarisch

Putengeschnetzeltes mit Rahm und frischen Pilzen
Butterspätzle und Mandel Brokkoli

Geschmorte Kalbsschulter mit eigenem Saft 1
Semmelknödel und frischem Mischgemüse

Bayrische Vanillecreme mit Beerenragout
Tiramisu mit Portwein Kirschen
Terrine Buttermilch- Limette mit Himbeeren
Hausgemachtes Tonkabohnen Eis

Unser kleines Schlemmerbüfett:

ab 40 Personen € 43,-- pro Person

Kleine Vorspeisen fix und fertig auf Tellerchen angerichtet:
(Wir rechnen ca. 2,5 Tellerchen pro Person)

Duett von gebeiztem und gerauchtem Lachs
mit Senf- Honig- Dillsauce
Grönlandkrabben mit frischer Mango und Cocktail Dip
Gerauchtes Saiblingsfilet im Meerrettich Crêpe mit Rote Bete
Kräuter Frischkäse Bällchen mit eingelegtem Gemüse
Vitello tonnato mit Rucola und Parmesan
Rindertafelspitz mit Kartoffeltunke und Meerrettich
Italienische Antipasto mit Charentaise Melone

Rahmsüppchen von frischen Pilzen

Rücken vom Iberico Schwein mit eigenem Saft
Roastbeef im Ganzen gebraten mit grüner Pfeffersauce
Kalbshüfte rosa, mit Blauschimmel- Käsesauce
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln,
Spätzle und frische Gemüse

Unser Tiramisu
Himbeerschnitte im Schokoladen Mantel
Terrine von Buttermilch und Limone mit frischer Mango
Mus von brauner Schokolade mit Vanillesauce
Hausgemachter Apfelstrudel
Frischer Fruchtsalat

Hausgemachtes Creme Eis
Eisgugelhupf mit Grand Marnier- und Schokoladen Parfait

Unser Galabüfett:

ab 40 Personen € 55,— pro Person

Allerlei aus Fluss und Meer mit:

Gerauchtem Lachs, gerauchtem Saibling, Heilbutt Röllchen
Gelbflossen Thunfisch, Grönlandkrabben und Garnelen

Italienische Antipasto mit Parma Schinken, Mailänder Salami,
Coppa, eingelegte Gemüse, marinierte Tomaten und Oliven

Vitello tonnato

Dreierlei von der Bauern Ente mit Apfel- Sellerie- Salat
Variation vom Frischkäse mit mediterranem Gemüse

Rahmsüppchen vom Hokkaido Kürbis

Waller Filet mit Meerrettich Sauce, Rote Bete,
Wirsing Gemüse und Butterkartoffel

Hirschkeule Niedertemperatur gegart mit Wildrahm
Butterspätzle, Apfel Rotkohl und Speck Rosenkohl

Schweinefilet im Steinpilz Mantel mit Portwein Sauce,
Kartoffel Stampf und Mandel Brokkoli

Grießflammerie mit Zwetschgenröster
Kokosschnitte im Schokoladen Mantel

Topfenmus mit Beerenragout

Crème brûlée

Frischer Fruchtsalat

Hausgemachter Eisgugelhupf

Tonkabohnen Eis

Fingerfood: ab 10 Portionen € 3,80 pro Stück

Die "Löwen Tapas"

Grönlandkrabben mit Cocktailsauce, Mango und Ananas

Gerauchter Saibling auf Rote Bete Tatar

Gebratene Garnele mit Chili und kleinem Gemüsesalat
Graved Lax mit Senf- Honig- Dillsauce

Gewürzlachs mit Radieschen, Rettich und Wasabi
Matjesfilet auf Hausfrauen Sauce

Marinierter Thunfisch mit Wasabi

Nordseekrabben mit Rote Bete, Gurke und Tomate
Erbsentörtchen mit gerauchtem Heilbutt

Poularden Brust im Parmaschinken Mantel mediterran

Parfait von der Grünen Sauce mit Tafelspitz und Meerrettich

Kalbsröllchen mit Thunfischtunke und Rucola

Praline und gerauchte Brust von der Ente

Antipasto misto im Glas

Carpaccio vom Rinderfilet

Mit Kräuterfischkäse gefüllte Zucchini und Peperoncini

Gebratene Gemüse mit Rucola und Ziegenkäse Bällchen

Das Löwen-Arrangement „alles inklusive“:

Buchbar ab 40 Personen

Es besteht aus einem rundum sorglos Packet mit :

Bereitstellung unseres Festsaaes mit Terrasse und Garten
Festlich geschmückten Tischen, natürlich auch mit
Kerzen, Menükarten, aber **ohne** Blumenarrangements,

Sektempfang

4- Gänge Schlemmer Menü, festlich arrangiert
und Mitternachts Imbiss,

-oder-

Festbüfett mit 8 verschiedenen Vorspeisen, Suppe,
3 verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl
und „Süßem, was das Herz begehrt“.

Ausgesuchte Weine, Biere, alkoholfreie Getränke,

7 Stunden unbegrenzter Konsum.
inklusive Raummiete und aller Nebenkosten

Menü € 72,--

Büfett € 78.--

Wir bitten um Verständnis, dass wir ab 1 Uhr Nachts
einen Stundensatz von € 60,— pro angefangener Stunde für erhöhten
Serviceaufwand berechnen müssen.

Menüvorschlag:

Verschiedene Brotsorten, Kräuterquark, Schmalz oder Butter

Forellentörtchen mit Räucherlachs,
Krabben, Senf- Honig- Dillsauce und Meerrettich

Hochzeitssuppe mit Mark-, Brät- und Grießklößchen,
Gemüse Würfelchen und frischen Kräutern

Rinderrücken am Stück gebraten mit Thymiansauce,
roter Zwiebelmarmelade,
buntem Gemüse und Kartoffel- Ziegenkäse- Stampf

Gebackenes Apfelkühle in Zimtzucker gewälzt,
mit Vanillesauce und Honig- Mandeleis

Als Mitternachtsimbiss steht zur Wahl:

Quiche Lorraine

-oder Spaghetti al Olio,

-oder Mini Makkaroni Carbonara

-oder Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck,

-oder Münchner Weisswürste mit frischen Laugenbrezeln,

-oder Gulaschsuppe

-oder Käse vom Brett

Schlemmerbüfett Vorschlag:

Kleine „Gaumenkitzler“ fix und fertig auf Tellerchen angerichtet:

Hausgebeizter Lachs mit Senf- Honig- Dillsauce
Grönlandkrabben mit frischer Mango und Cocktail Dip
Gerauchtes Saiblingsfilet im Meerrettich Crêpe mit Rote Bete
Kräuter- Frischkäse- Bällchen mit eingelegtem Gemüse
Vitello tonnato mit Rucola und Parmesan
Kleine Antipasto mit Mozzarella, Melone mit Serrano Schinken
Dreierlei von der Ente

Rahmsüppchen von frischen Pilzen

Schweinefilet im Kräuter- Pfannenkuchen mit eigenem Saft
Roastbeef im Ganzen gebraten mit grüner Pfeffersauce
Kalbshüfte rosa, mit Rahmsauce

Kartoffelgratin, Rosmarin Kartoffeln,
Spätzle und frische Gemüse

Unser Tiramisu
Bayrische Vanillecreme mit Rhabarber und Erdbeeren

Terrine von Buttermilch und Limone mit frischer Mango

Mus von brauner Schokolade mit Vanillesauce

Hausgemachter Apfelstrudel

Frischer Fruchtsalat
Hausgemachte Eiscreme

