



HOTEL LÖWEN
WEINSTUBE · MEERSBURG

Unsere festlichen Menüvorschläge 2018

Bitte wählen Sie pro Gruppe ein Menü, eine Suppe **oder** Salat und ein Dessert aus.

Falls Sie verschiedene Hauptgänge wünschen, z.B. Fleisch-, Fisch- oder einen vegetarischen Hauptgang, sprechen Sie bitte mit uns. Suppe **oder** Salat und Dessert zur Auswahl **sind im Menüpreis enthalten.**

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage:

Flädle, Maultaschen oder Grießklößchen

Cremesuppen von:

Tomaten, Kartoffeln – Speck, Spinat, Waldpilze oder Broccoli

Desserts

Früchtebecher mit Eis und Sahne, Beerengrütze mit Eis und Sahne, hausgemachtes Sorbet-Eis, gemischtes Eis mit Sahne

Badenerteller

Schnitzel naturgebraten
dazu Käsespätzle, Maultasche
€ 24,50

Meersburg Menü

Schweinelendchen auf Pilzragout mit Spätzle vom Brett
€ 27,50

Droste Menü

Zanderfilet gebraten,
auf Provence-Gemüse, dazu Dampfkartoffeln
€26,50

Wilde Frau Menü

Lachsschnitte gebraten
auf hausgemachte Eiernudeln mit Gemüsestreifen
in Sahnesauce
€ 26,50

Wilder Mann Menü

Rumpsteak vom Grill

an karamellisierten Rotweinschalotten dazu Schmorgemüse
dazu Käsespätzle geschabt vom Brett mit Zwiebelschmelze
€ 31,50

König Dagobert Menü

Kalbssteak vom Grill

auf leichter Calvadossauce mit Apfelstücken
dazu Gemüsebukett und Kartoffelgratin
€ 33,50

Augustin Menü

Schweinesteak vom Grill

auf Rahm-Pilzragout, mit frischen Kräutern
dazu hausgemachte Butternudeln
€ 24,90

Wendelgard Menü

Tranchen vom Lammrückenfilet

auf Avocado-Chilisauce verfeinert mit Tomatenwürfeln
dazu gebratene Kartoffelplätzchen
€ 32,90

Johann Baptist Lingg Menü

Barbarie – Entenbrust vom Grill

an Steinpilz-Risotto mit Gemüsebukett
€ 33,90

Simon Weinzürn Menü

Duett vom Rind

Filetscheiben vom Grill

auf Confit vom Ochenschwanz, in Madeirasauce
dazu Gemüsebukett und hausgemachter Kartoffelgratin
€ 34,90

Hausgemachte Tofubratlinge

auf Gemüse der Provence dazu Risotto "Verde"
€ 24,90

An Feiertagen bieten wir Ihnen weitere festliche Menüs und Köstlichkeiten an. Bitte fragen Sie bei uns nach. Die von uns zusammengestellten Menüs sind nur Vorschläge. Diese können selbstverständlich nach Ihren Wünschen geändert oder erweitert werden. Saisonale Gerichte unterbreiten wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch (Wild, Lamm, Fisch, Spargel etc.) Bei der Aperitif- und Getränkeauswahl stehen Ihnen die Weinkarte und unser fachkundiges Team zur Verfügung. Für kleinere Feiern bis 16 Personen empfehlen wir unsere Löwenstube, für größere Gesellschaften unser Restaurant.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**Stellen Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammen.
Gerne hilft Ihnen unsere Küchenchefin Frau Carmen Fischer dabei.**

Kalte Vorspeisen

Blattsalate der Saison

Knackige Blattsalate mit gebratenen Champignons und Fischterrinen

Knackige Blattsalate mit frischen Früchten und gerösteten Kernen

Salat Gourmet mit gebratenen Riesengarnelen und hausgebeiztem Lachs

Hausgemachte Fischterrine, dazu ein kleiner Salat, Weißbrot und Butter

Hausgemachtes Parfait mit Pistazien und Apfelsalat, dazu Weißbrot und Butter

Vorspeiseteller mit hausgemachten Köstlichkeiten, dazu Weißbrot und Butter

Warme Vorspeisen / Zwischengänge

Klößchen von Bodenseefischen mit Rieslingsauce, Crevetten und Gemüsenudeln

Bodenseekretzerfilet in Mandelbutter gebraten, dazu Spinattimbal und Dampfkartoffeln

Suppen

Kraftbrühe mit Maultaschen und frischem Gemüse

Crèmesuppe von frischen Pilzen mit einem Sahneküsschen

Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Croûtons

Klare Fischsuppe nach Art des Hauses

Crèmesuppe von Tomaten mit Gin

Kraftbrühe mit Royal und Pistazienklößchen

Fischgerichte

Zanderfilet, gebraten, auf Provence-Gemüse, dazu Dampfkartoffeln

Variation von frischen Fischen mit Gartengemüse und Butternudeln

Kretzerfilets in Mandelbutter gebraten, dazu Spinattimbal und Dampfkartoffeln

Felchenfilets, "Konstanzer Art", Champignons, Kapern, Knoblauch, Kräuter, Tomatenwürfeln
dazu Risotto

Fleischgerichte

Schweinesteak vom Grill auf Pilzragout, abgeschmeckt mit frischen Kräutern,
dazu Butternudeln

Schweinelendchen auf Pilzragout mit Spätzle vom Brett

Rinder-Filetscheiben vom Grill, auf Confit vom Ochsenchwanz, in Madeirasauce,
dazu Gemüsebukett und hausgemachter Kartoffelgratin

Tranchen vom Lammrückenfilet auf Avocado-Chilisauce verfeinert mit Tomatenwürfeln,
dazu gebratene Kartoffelplätzchen

Barbarie-Entenbrust an Steinpilz Risotto, dazu frisches Gemüse der Saison

Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Pilzrahmsauce, Gemüse und Spätzle vom Brett

Rumpsteak vom Angus Rind auf karamellisierten Schalotten und Käsespätzle

Hirsch-Steak gegrillt, vom heimischen Wild mit Walpilzsahnesauce, Gemüse und
hausgemachten Kartoffelcrêpes

Hotel Weinstube Löwen

Marktplatz 2

88709 Meersburg

Tel. +49 (0)7532 4 30 40

Fax +49 (0)7532 4 30 410

www.hotel-loewen-meersburg.de

E-mail: info@hotel-loewen-meersburg.de