



HOTEL LÖWEN
WEINSTUBE · MEERSBURG

Speisekarte

Vorspeisen

Fischers Vorspeisenteller Panna Cotta vom Räucherfisch, hausgebeizter Lachs, Terrine an Salatbukett mit Brot und Butter	12,50
Hausgebeizter Lachs Honig-Senfsauce, an kleinem Salat, Brot und Butter	11,90
„Großmuttersalat“ verschiedene Blattsalate mit geröstetem Speck-, Croutons und frischen Champignons	7,50
Löwen-Salat, gebratene Fischfilets auf großem Salat mit Croutons	16,90
Cremesuppe von frischen Tomaten mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen	6,50
Kraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse	5,90
Klare Fischsuppe nach "Art des Hauses" mit einem Fischklößchen dazu Knoblauchbrot	7,20

Fleischgerichte

Besondere Empfehlungen...

Bengel Menü

Cremesuppe vom frischen Kürbis
und Sahneküßchen

Duett vom Rind
Filetscheiben vom Grill
auf Confit vom Ochsenschwanz,
in Madeirasauce
dazu Gemüsebouquet
und hausgemachtem Kartoffelgratin

Dessertteller „Hotel Löwen“

42,50
nur Hauptgang 28,90

...aus dem Ofen und vom Grill

Rumpsteak vom Grill

an karamellisierten Rotweinschalotten,
Schmorgemüse mit Käsespätzle und Zwiebelschmelze
€ 24,90

"Meersburger Pfanne",

Schweinelendchen vom Landschwein
auf Rahmpilzsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat
€ 19,50

Piccata Milanese

Kalbsschnitzelchen im Käse-Ei-Mantel gebacken
auf Tomatensauce an Steinpilz-Pasta
€ 20,90

Fischgerichte

...frisch aus dem See
Fischers Fritz fischt...

Fischerin Menü

Fischers Vorspeisenteller
Panna Cotta vom Räucherfisch,
hausgebeizter Lachs an Salatbukett

Felchenfilet pochiert,
auf Rieslingsauce mit hausgemachten Eiernudeln

Eglifilet gebraten,
auf überbackenem Blattspinat mit Dampfkartoffel

Zanderfilet gebraten,
auf Schmorgemüse mit Reis

Espresso-Eis im Tässchen serviert
hausgemacht mit einem Sahneküsschen

42,50

Variation von frischen Fischen

mit Gemüse, hausgemachten Eiernudeln, Dampfkartoffel

€ 24,50

Eglifilets gebraten

auf überbackenem Rahmspinat mit Dampfkartoffel

€ 24,50

Felchenfilets gebraten

auf Gemüse der Provence, dazu hausgemachte Bandnudeln

€ 20,50

Zanderfilet gebraten, nach "Konstanzer Art"

Champignons, Kapern, Tomatenwürfeln,
frische Kräuter mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt
dazu Neue Kartoffeln

€ 20,50

Pot au feu von Fischen, Klößchen

mit frischem Gemüse, Champignons, verfeinert mit Safran
dazu Knoblauchbrot

€ 19,90

Vegetarische Gerichte

Nicht nur für Vegetarier

Vitamin-Pfanne überbacken	17,90
frisches Saisongemüse in Sahnesauce gegart, abgeschmeckt mit Knoblauch, dazu hausgemachte Eiernudeln	
Hausgemachte Tofubratlinge	17,90
auf Gemüse der Provence, dazu Basmatireis	
Gemüse-Tofu-Pfanne (pikant gebraten)	17,90
abgeschmeckt mit Knoblauch, dazu gebratene Kartoffeln	
Gebratene Falafel	17,90
auf Thaicurry-Gemüse, dazu Reis	
Überbackenes Pfannen-Rösti	17,90
belegt mit Rahmspinat, Spiegelei abgeschmeckt mit einem Hauch Knoblauch, dazu Salat	

Desserts

...darfs noch was Süsses sein?

Die Kleinen nach dem Essen...

Espresso-Eis im Tässchen serviert

hausgemacht mit einem Sahneküsschen
3,90

Joghurt-Eis

hausgemacht mit marinierten Früchten,
Joghurt und einem Sahneküsschen
3,90

Whiskeybecher mit Vanilleeis und Sahne	7,20
Bananensplit mit Schokoladensauce, Eierlikör, hausgemachtem Eis und Sahne	6,20
Nussknacker mit Walnusseis, Eierlikör und Sahne	7,20
Cocos-Panna-Cotta auf Rote Grütze, Eis und Sahne	7,20
Hausgemachte Sorbet-Variation mit Secco auch alkoholfrei	7,50
Eisgugelhupf nach "Art des Hauses" mit frischen Früchten und Sahne	7,20
Mousse au chocolat mit frischen Früchten	8,90

Als Aperitif, zum Dessert oder Käsedessert

Kracher Auslese Cuvée 2016	5 cl	4,50
Weinlaubenhof Kracher - Burgenland	0,375 l	28,00
Österreichischer Dessertwein		
Portwein Delaforce "His Eminence's Choice"	5 cl	7,50
Cuvée aus versch. Jahrgängen, milder, eleganter Tawny		
mind. 10 Jahre im Eichenholzfass gereift.		
... auch lecker zu unseren Kaffeespezialitäten		
Käse-Dessert mit Trauben, Brot und Butter		8,90

Wir halten für Sie eine Dokumentation über die Allergene in unseren Gerichten bereit.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer frischen Speisen können Spuren von Allergenen
in unseren Zutaten nicht ausgeschlossen werden.

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