



HOTEL LÖWEN
WEINSTUBE · MEERSBURG

Speisekarte

Vorspeisen

Fischers Vorspeisenteller	12,50
Panna Cotta vom Räucherfisch, hausgebeizter Lachs, Terrine an Salatbukett mit Brot und Butter	
Hausgebeizter Lachs	11,90
Honig-Senfsauce, an kleinem Salat, Brot und Butter	
Gänseleber – Parfait auf Apfelscheiben	14,90
an Salatbukett beträufelt mit Kürbiskernöl dazu Kartoffelpuffer	
Löwen - Salat, gebratene Fischfilets	16,90
auf großem Salat mit Croutons	
Cremesuppe von frischen Tomaten	6,50
mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen	
Kraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse	5,90
Klare Fischsuppe nach „Art des Hauses“	7,20
mit Gemüse und einem Fischklösschen	

Fleischgerichte

Besondere Empfehlungen...

Bengel Menü

„Großmuttersalat“

Blattsalat mit **Gänseleber – Parfait**
geröstetem Speck, Croutons und frischen
Champignons

Duett vom Rind

Kalbsrückensteak und Rinderfiletscheibe vom Grill auf Portwein - Preiselbeersauce

dazu Gemüse
und hausgemachtem Kartoffelgratin

Dessertteller „Hotel Löwen“

42,00
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

Entrecote Rib-Eye-Steak vom Grill

mit Kräuterbuttersauce dazu Gemüse
und Kartoffelgratin
€ 25,50

Fischgerichte

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

Fischerin Menü

„Fischers Vorspeisenteller“

Panna Cotta vom Räucherfisch,
hausgebeizter Lachs an Salatbukett

Felchenfilet pochiert mit Hummersauce

dazu hausgemachte Eiernudeln

Lachsfilet gebraten

auf überbackenem Blattspinat mit Dampfkartoffel

Zanderfilet gebraten

auf Schmorgemüse mit Reis

Espresso-Eis

im Tässchen serviert
hausgemacht mit einem Sahneküsschen

42,50

Pochierte Lachsschnitte mit Hummersauce

dazu Gemüse und hausgemachte Eiernudeln

19,90

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 Dampfkartoffeln

20,50

Pot au feu von Fischen, Klößchen

mit frischem Gemüse, Champignons, verfeinert mit Safran

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	6,90
Nussknacker mit Walnusseis, Eierlikör und Sahne	7,20
Rote Grütze – Becher mit Vanilleeis und Sahne	7,20
Hausgemachte Sorbet-Variation mit Secco auch alkoholfrei	7,90
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