

Unser Aperitif – Tipp

Schmeckt nach „Meer“ Gin Tonic

hausgemachter Orangensirup, Rosmarin,

Gin Mare und Henry Tonic 7,80 €

Hausaperitif

Maracujamark mit Bacardi und Chilli mit Sekt 6,20 €

Sommergerichte

Sommersalat

mit Melone, Apfel, Paprika, Gurke

und gebratenen Putenstreifen

an Curry-Sojasoße 16,00 €

Knusperli-Salat

Großer bunter Salat mit gebackenen (panierten)

Fischknusperli und Remoulade 15,50 €

Tatar vom Rind

mild o d e r scharf

mit Salatbukett, dazu Brot und Butter 18,00 €

als Vorspeise 13,80 €

S u p p e

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle 5,40 €

Andalusische Tomatensuppe

mit Avocado-Croutons 6,80 €

Pfifferlingcremesuppe 7,00 €

Kokos-Currysüppchen

mit Alblinsen und gebratener Garnele 7,90 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

Bunter Salatteller

mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse
und Kartoffelsalat 6,00 €

Zweierlei von hausgemachten Räucherfischen

Lachs und Forelle mit Salatbukett,
Kartoffelpuffer und Meerrettich 13,50 €
als große Portion 18,00 €

Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen gebraten

mit Apfel-Zwiebel-Chutney, Feigensenf
und Salatgarnitur 10,50 €

Matjes-Duett vom Bodensee Felchen und Hering

Filet und Tatar an Fenchel-Orangensalat und
Wasabi-Schmand, dazu Dampfkartoffeln 16,80 €

Vitello Tonnato

zarte Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz
an Thunfischsoße mit Kapern, roten Zwiebeln
und Salatbukett 14,50 €

Fischgerichte

- Bodensee Felchenfilet – je nach Fang 22,80 € / 24,80 €
- Bodensee Kretzerfilet – je nach Fang 24,80 € / 26,80 €
- Bodensee Hechtfilet – je nach Fang 22,80 € / 24,80 €
- Zanderfilet 21,80 € / 23,80 €

- **gebraten mit Shrimps**
mit Krustentierschaum, kleinem Gemüse und Reis
- **gebraten an Rahmblattspinat**
mit Tomatenbutter und Dampfkartoffeln
- **gebraten mit Mandelbutter o d e r natur,**
dazu Wurzelgemüse und Dampfkartoffeln
- **gebraten an Zitronensoße**
mit glasiertem Frühlingslauch und Kapern,
dazu Dampfkartoffeln

L ö w e n s K l a s s i k e r

Hausgemachte Käsespätzle vom Allgäuer Käse

mit Schmelzzwiebeln an buntem Salat 12,00 € / 14,80 €

Hausgemachte schwäbische Maultaschen

mit Hackfleisch gefüllt und Schmelzzwiebeln,
dazu Kartoffel-Blattsalat 15,20 €

Kalbsgeschnetztes Züricher Art

mit frischen Pilzen und Zwiebeln, flambiert mit Weinbrand,
dazu hausgemachte Spätzle 19,80 € / 22,50 €

Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
dazu Wurzelgemüse und Bratkartoffeln 17,90 € / 19,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Premium Rinderrücken (200g) mit Schmelzzwiebeln,
dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle 25,80 €

Zweierlei vom Schwein

Medaillon vom Grill und geschmortes Bäckle
an Selleriepüree, dazu Kroketten 23,50 €

Schweinefiletmedaillons vom Grill

mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle 23,00 €

Perlhuhnbrust vom Grill

in Gewürzöl mariniert mit Salbei und
mediterranem Gemüse, dazu feine Spaghettini 23,80 €

V e g e t a r i s c h

Gemüsecurry

mit Kokosmilch, Limettenblättern
und Basmatireis



16,20 €

Spaghettini mit gebratenen Pfifferlingen

in Kräuterrahmsauce mit Kirschtomaten
und Frühlingslauch 17,50 €

Gemüse-Bulgur

mit gebratener Aubergine, Tomatensalsa
und Ziegenkäserolle vom Grill

O D E R

geräuchertem Tofu vom Grill



17,50 €

Auszug aus unserer Getränkekarte

Unsere Weinempfehlung

Hagnauer „der See“ 2021

Cuvée Rivaner & Auxerrois, QbA, trocken

Winzerverein Hagnau eG

0,20 l 7,90 €

0,50 l 22,10 €

0,75 l 27,90 €

Erfrischungsgetränke

Apfelsaftschorle naturtrüb 0,40 l 4,00 €

Saftschorle
(Johannisbeer, Orange, Traube) 0,40 l 4,30 €

Holunderblutenschorle 0,40 l 4,40 €

Gerolsteiner Mineralwasser still 0,25 l 3,10 €
0,75 l 5,50 €

Krumbacher Mineralwasser medium 0,25 l 3,10 €
0,75 l 5,50 €

Jugendgetrank

Multisaftschorle 0,40 l 3,90 €

Biere vom Fass und aus der Flasche

Leibinger Pils 0,30 l 4,10 €

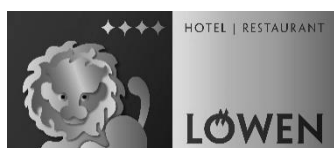
Leibinger Export 0,40 l 4,00 €

„Rodler“ Simmerberger Kellerbier 0,30 l 4,10 €

Farny Kristallweizen 0,50 l 4,30 €

Erdinger Weißbier
(hell, dunkel, alkoholfrei) 0,50 l 4,30 €

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer Getränkekarte.



AKZENT Hotel Löwen | Reinhold Buck
Obere Seestraße 4 88085 Langenargen

Offene Weine

Weißweine

Müller Thurgau, trocken

Hagnauer Sonnenufer 0,20 l 5,40 €

Weissburgunder, trocken

Weingut Markgraf 0,20 l 5,90 €

Grauburgunder, trocken

Hagnauer Sonnenufer 0,20 l 6,10 €

Sauvignon Blanc, trocken

Baden Markgräflerland 0,20 l 5,40 €

Grüner Veltiner, trocken

Weingut Tom Dockner 0,20 l 5,40 €

Müller-Thurgau, halbtrocken

Endinger Vulkanfelsen 0,20 l 5,20 €

Lugana, trocken

Cà Maiol, Lago di Garda 0,20 l 8,60 €

Chardonnay, trocken

Konstanzer Sonnenhalde 0,20 l 8,80 €

Überlinger Cuvée blanc

Weingut Kress 0,20 l 8,10 €

Gewürztraminer „Gedankenspiel“, lieblich

Markgräfliches Badisches Weinhaus
(auch passend zum Dessert) 0,20 l 9,40 €

Roséweine

Weißherbst „Wendelgartströpfle“ halbtrocken

Meersburger Haltnau 0,20 l 5,70 €

Kress Rose trocken

Weingut Kress 0,20 l 6,50 €

Chiaretto Rosé, trocken

Cà Maiol, Lago di Garda 0,20 l 8,50 €

Rotweine

Spätburgunder, Gutswein, QbA, trocken

Markgraf von Baden 0,20 l 5,90 €

Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken

Hagnauer Sonnenufer 0,20 l 5,90 €

Primitivo Salento

Vecchia Torre 0,20 l 7,80 €

Tempranillo

Viña Herminia 0,20 l 6,80 €

The Cicada – Cuvée Grenache/Carignan

Domaine Chante Cigale Châteauneuf d.Pape 0,20 l 7,50 €