

Unser Aperitif – Tipp

Schmeckt nach „Meer“ Gin Tonic

hausgemachter Orangensirup, Rosmarin,
mediterraner Gin und Henry Tonic¹² 0,2 l 9,50 €

Cassis Spritz

Cassislikör, Thymian, Soda und Sekt 0,2 l 7,50 €

Hausaperitif

Sekt mit hausgemachtem
Maracuja–Bacardi–Chilli–Sud 0,1 l 7,50 €

S u p p e n

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle 5,80 €

Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Öl 6,00 €

Löwens Fischsuppe,

dazu Kräuterbaguette 8,50 €

V o r s p e i s e n

Bunter Salatteller

mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse
und Kartoffelsalat ^{2,4,8} 6,50 €

Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen gebraten

mit Apfel–Chutney, Feigensenf und Salatgarnitur^{2,4} 12,80 €

Winterliche Salate

mit Feldsalat, Apfel und Rote Bete
an Kartoffel–Sherrydressing,
dazu hausgemachten Wildschweinschinken
und Preiselbeer–Apfelchutney 14,80 €

Zweierlei vom Fisch

Lachs und hausgeräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettich, Kartoffelpuffer und Zupfsalat 15,80 €
als Hauptgang 19,80 €

Gebackener Kalbskopf

mit Kartoffel–Gurkensalat
und Feldsalat an Sherrydressing,
dazu Sauce Remoulade 14,80 €

Vegetarisch & Salat

Gemüsecurry 	
mit Kichererbsen, Kokosmilch, Limettenblättern und Basmatireis	19,50 €
Feine Nudeln mit Walnußbutter, Äpfeln, Nüssen und Ziegenkäse in der Kruste	18,90 €
Hausgemachte Käsespätzle vom Allgäuer Käse mit Schmelzzwiebeln an buntem Salat ⁸	16,20 €
<i>als kleine Portion</i>	<i>14,20 €</i>
Winter Matjes vom Bodensee Rotaugen nach norwegischer Art, mit Rote Beete und Senf-Dill, dazu Kartoffelpuffer	19,80 €
Knusperli-Salat Großer bunter Salat mit gebackenen (panierten) Fischknusperli und hausgemachter Remoulade ^{1,2,4,8}	18,50 €

Fischgerichte

– Kretzerfilet aus dem Bodensee	27,80 € / 29,80 €
* je nach Fang *	
<i>wenn kein Kretzer gefangen wurde</i>	
<i>Wolfsbarschfilet</i>	<i>24,80 € / 26,80 €</i>
– Zanderfilet	24,80 € / 26,80 €
• gebraten mit Mandelbutter <u>o d e r</u> natur dazu Ofengemüse und Dampfkartoffeln	
• gebraten an feinem Kürbis-Chili-Püree dazu Zitronengrassoße und Ofengemüse	
• gebraten an Rahmwirsing mit Speckscheiben, dazu Dampfkartoffeln	

L ö w e n s K l a s s i k e r

Hausgemachte schwäbische Maultaschen

mit Hackfleisch gefüllt und Zwiebel-Speck-Schmelze,
dazu Kartoffel-Blattsalat^{2,4,8} 16,80 €

Geschnetzeltes von der Kalbshüfte

nach Züricher Art mit frischen Pilzen
und Zwiebeln flambiert mit Weinbrand,
dazu hausgemachte Spätzle 25,80 €
als kleine Portion 23,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren,
dazu Petersilienkartoffeln O D E R Pommes frites 25,80 €

Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
dazu Ofengemüse und Bratkartoffeln⁸ 21,80 €
als kleine Portion 19,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Premium Rinderrücken (ca. 200g)
mit Schmelzzwiebeln,
dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle 30,00 €

Wild-Duett

Rehragout und hausgemachte Wildschweinwürstle,
mit Rotweinschalotten und Preiselbeeren,
dazu Saisongemüse und hausgemachte Spätzle 27,80 €

Wildschweinwürstle,

dazu Rahmwirsing mit Speckscheiben,
Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle 18,90 €

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Farbstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat
6 = mit Süßungsmittel

7 = enthält eine Phenylalaninquelle
8 = geschwefelt
9 = geschwärzt
10 = gewachst
11 = koffeinhaltig
12 = chininhaltig

Auszug aus unserer Getränkekarte

Weinempfehlung: Seensucht Cuvée Blanc QbA trocken vom Jungwinzer Jonas Kurek aus Nonnenhorn

Eine erstklassige Cuvée vom See aus Muskateller, Johanniter und Müller-Thurgau. Frisch, fruchtig in der Nase, aromatisch, verspielt mit einem herrlichen Trinkfluss mit erstaunlicher Länge und Mineralität. Limitierte Auflage mit 1200 Flaschen für das Weinhaus Lammers

0,20 l	10,00 €
0,50 l	25,00 €
0,75 l	35,00 €

Erfrischungsgetränke

Fanta, Cola Sprite, Spezi	0,40 l	4,70 €
Schorle (Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeer, Traube)	0,40 l	4,70 €
Holunderblütenschorle	0,40 l	4,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser still	0,25 l	3,80 €
	0,75 l	6,20 €
Krumbacher Mineralwasser medium	0,25 l	3,80 €
	0,75 l	6,20 €

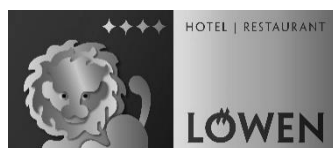
Jugendgetränk

Multisaftschorle	0,40 l	4,30 €
------------------	--------	--------

Biere vom Fass und aus der Flasche

Leibinger Pils	0,30 l	4,60 €
Leibinger Helles	0,50 l	4,90 €
„Rödler“ Simmerberger Kellerbier	0,30 l	4,60 €
Fanny Kristallweizen	0,50 l	4,90 €
Meckatzer Weißbier (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,50 l	4,90 €

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 ⁸	0,20 l	6,50 €
Weissburgunder, trocken Weingut Markgraf ⁸	0,20 l	6,70 €
Grauburgunder, trocken Hagnauer Sonnenufer ⁸	0,20 l	6,70 €
Sauvignon Blanc, trocken Baden Markgräflerland ⁸	0,20 l	6,20 €
Grüner Veltliner, trocken Weingut Tom Dockner ⁸	0,20 l	6,20 €
Müller-Thurgau, halbtrocken Endinger Vulkanfelsen ⁸	0,20 l	6,00 €
Lugana, trocken Cà Maiol, Lago di Garda ⁸	0,20 l	9,80 €
Cuvée Chardonnay/Weißburgunder,trocken Staatsweingut Meersburg ⁸	0,20 l	10,30 €
Riesling, trocken Weingut Kress ⁸	0,20 l	12,00 €
Gewürztraminer „Gedankenspiel“, lieblich Markgräfliches Badisches Weinhaus ⁸ (auch passend zum Dessert)	0,20 l	10,30 €

Roséweine

Weißherbst „Wendelgartströpfle“, halbtrocken Meersburger Halttau ⁸	0,20 l	6,20 €
Kress Rose, trocken Weingut Kress ⁸	0,20 l	7,60 €
Primitivo Rosé, trocken Masseria Borgo dei Trulli ⁸	0,20 l	8,90 €

Rotweine

Spätburgunder, Gutswein, QbA, trocken Markgraf von Baden ⁸	0,20 l	6,70 €
Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken Hagnauer Sonnenufer ⁸	0,20 l	6,50 €
Primitivo Salento Vecchia Torre ⁸	0,20 l	8,60 €
Tempranillo Viña Herminia ⁸	0,20 l	8,30 €
The Cicada – Cuvée Grenache/Carignan Domaine Chante Cigale Châteauneuf d.Pape ⁸	0,20 l	8,60 €