

Unser Aperitif – Tipp

Schmeckt nach „Meer“ Gin Tonic

hausgemachter Orangensirup, Rosmarin,
mediterraner Gin und Henry Tonic¹² 0,2 l 8,90 €

Rhabarber Sprizz

hausgemachter Rhabarbersirup,
Soda und Sekt 0,2 l 7,50 €

Hausaperitif

Sekt mit hausgemachtem
Maracuja–Bacardi–Chilli–Sud 0,1 l 6,90 €

S u p p e n

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle 5,40 €

Kürbis–Apfel–Cremesuppe 6,00 €

Mango–Kokos–Suppe mit Basilikumöl  6,80 €

wahlweise mit gebratener Garnele 7,80 €

V o r s p e i s e n

Bunter Salatteller

mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse
und Kartoffelsalat^{2,4,8} 6,00 €

Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen gebraten

mit Apfel–Chutney, Feigensenf und Salatgarnitur^{2,4} 10,50 €

Duett vom Matjes

Tatar mit Apfel und Rote Beete
und Matjes nach Hausfrauenart 13,50 €

als Hauptgang mit Salzkartoffeln 18,50 €

Hausgemachter Wildschinken

mit knusprigem Kürbisbrüchoche, Apfelchutney
Preiselbeersoße und Salatbukett 13,50 €

Tatar vom Rind

mild o d e r scharf^{2,4}
mit Salatbukett, Brot und Butter 13,80 €

als Hauptgang 18,00 €

Vegetarisch & Salat

Gebratene Falafel

an Koriandersoße mit Currykraut
und Wokgemüse

19,50 €

Hausgemachte Käsespätzle vom Allgäuer Käse

mit Schmelzzwiebeln an buntem Salat⁸ 13,00 €/ 15,80 €

Knusperli-Salat

Großer bunter Salat mit gebackenen (panierten)

Fischknusperli und hausgemachter Remoulade^{1,2,4,8} 17,50 €

Trüffeltagliolini

mit Taleggio Bruschetta und

frisch gehobeltem Sommertrüffel

21,80 €

Fischgerichte

– Felchenfilet aus dem Bodensee

* je nach Fang *

24,80 € / 26,80 €

– Doradenfilet

23,80 € / 25,80 €

– Lachsforellenfilet

23,80 € / 25,80 €

– Zanderfilet

23,80 € / 25,80 €

- **gebraten mit Mandelbutter o d e r natur,**
dazu Wurzelgemüse und Dampfkartoffeln
- **gebraten an Rahm-Speck-Wirsing,**
dazu Dampfkartoffeln⁸
- **gebraten nach Art des Chefs**
mit Gemüsewürfel in Weißwein-Sahnesoße
dazu Dampfkartoffeln⁸
- **gebraten an Koriandersoße**
mit Currykraut und 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} 15,20 €

Entenbrust rosa gebraten

an Vanille-Orangenjus mit Zweierlei vom Kürbis,
dazu Kartoffel-Pfefferkrapfen 25,80 €

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art

mit frischen Pilzen und Zwiebeln flambiert mit Weinbrand,
dazu hausgemachte Spätzle 21,00 € / 23,50 €

Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
dazu Wurzelgemüse und Bratkartoffeln⁸ 18,90 € / 21,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Premium Rinderrücken (200g) mit Schmelzzwiebeln,
dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle 27,80 €

Schweinerückensteak

mit Kürbis-Apfel-Kruste,
dazu Gemüse und Kroketten 19,80 €

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites 16,80 €

Schweinefiletmedaillons vom Grill

mit Currykraut und Bratkartoffeln 22,80 €

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

Unsere Weinempfehlung

BODENSEE „DER SEE“

Cuvée Rivaner/Auxerois, QbA, trocken

Selection Lammers

Winzerverein Hagnau	0,20 l	9,30 €
	0,50 l	23,30 €
	0,75 l	31,00 €

Erfrischungsgetränke

Fanta, Cola, Sprite, Spezi 0,40 l 4,50 €

Schorle

(Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeer, Traube) 0,40 l 4,50 €

Holunderblütenschorle 0,40 l 4,80 €

Gerolsteiner Mineralwasser still 0,25 l 3,60 €

0,75 l 6,00 €

Krumbacher Mineralwasser medium 0,25 l 3,60 €

0,75 l 6,00 €

Jugendgetränk

Multisaftschorle 0,40 l 4,10 €

Biere vom Fass und aus der Flasche

Leibinger Pils 0,30 l 4,40 €

Leibinger Helles 0,50 l 4,70 €

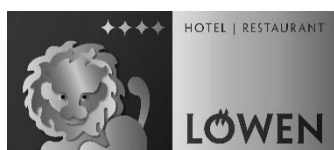
„Rödler“ Simmerberger Kellerbier 0,30 l 4,40 €

Farny Kristallweizen 0,50 l 4,80 €

Meckatzer Weißbier

(hell, dunkel, alkoholfrei) 0,50 l 4,80 €

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 Haltnau ⁸	0,20 l	6,20 €
Kress Rose, trocken Weingut Kress ⁸	0,20 l	7,20 €
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 €