

Verehrte Gäste,

bei der Produktauswahl für unsere Speisekarte legen wir großen Wert auf die Verwendung frischer Zutaten und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern.

So beziehen wir einen Großteil unserer Fleisch- und Wurstwaren von einer hiesigen Metzgerei, Salate und Gemüse aus Segnitz, Reh aus dem Steigerwald und Karpfen aus Volkach.

So soll auf dieser Karte nicht nur der internationalen Küche Rechnung getragen werden, sondern auch den fränkischen Spezialitäten, die in unserer Gegend ihren Ursprung haben.

Unsere Aperitif Empfehlungen

<u>alkoholfrei</u> : Crodino	0,1l	3,30
Frankensecco "Fraenzi"	0,1l	3,00
Sherry very dry	5 cl	2,70
Sherry medium dry	5 cl	2,70
Sherry Cream	5 cl	2,70
Kir Royal mit Sekt	0,1l	3,90
Sekt - Orange	0,1l	3,10
Campari Orange	0,2l	3,40
Campari Soda	0,2l	3,40
Martini bianco	0,1l	2,70
Martini rosso	0,1l	2,70
Martini extra dry	0,1l	2,70

Unsere Suppen

Bayrische Leberklößchensuppe	3.60
Fränkische Schlachtsuppe	3.40
Frische Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube	3.60
Fränkische Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln	3.40
Feine Mostsuppe mit Schwarzbrotkrusteln	3.60

Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Fränkische Silvanernudeln mit Tomaten, gekochten Schinken und frischen Champignons angeschwenkt und mit Käsestreifen überbacken	9.40
Matjesfilets " Hausfrauenart " mit Salzkartoffeln	8.40
Fränkischer Bratwurstsalat 1 Bratwurst in Streifen geschnitten auf Senf-Kräutervinaigrette, Zwiebelringen und Kümmelgraubrot	5.20
Zanderfilet vom Grill an Blattsalaten in Balsamico-Vinaigrette und Stangenweißbrot	8.20
Große gemischte Salatplatte mit gekochtem Schinken und Käse	8.20
Große gemischte Salatplatte mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust	9.20

Die Empfehlung unseres Küchenchefs

Fränkischer Sauerbraten mit rohen Kartoffelklößen ⁽¹⁾ und gemischtem Salat	10.90
"Fränkisches Hochzeitsessen" Tafelspitz in Meerrettichsoße ⁽¹⁾ mit Butternudeln und Preiselbeeren	12.60
Jungschweinebraten in Biersoße mit rohen Kartoffelklößen ⁽¹⁾ und Krautsalat	9.90
1 Paar Bauernbratwürste ⁽²⁾ mit Sauerkraut und Brot	6.50
"Blaue Zipfel" ⁽²⁾ im Wurzelsud mit Brot und Zwetschgenschnaps	7.60
"Ratsherrenteller" Rinder-, Schweine- und Kalbsmedaillons auf einem Rösti dazu Speckscheibe, frische Champignons und Salat	15.00
Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle, Champignons und Blattsalaten	14.70
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Mozzarella, auf einer leichten Silvanersauce und Rosmarinkartoffeln	12.80
Schweinelendchen auf frischen Champignons mit Rahmsoße, dazu Butterspätzle und gemischter Salat	14.60
Schweinerückensteak mit rosa Pfeffer in Rahmsoße dazu Nudeln und Salate der Saison	11.50
Rumpsteak vom Angusrind mit Röstzwiebeln, dazu Speckkartoffeln und gemischter Salat	15.50
Geschmorte Lammhaxe in Kräutersoße dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln	11.20
Steak vom argent. Angusrind an Pfefferrahmsauce mit Berner Rösti und Blattspinat	17.90

Fischgerichte

1/2 Karpfen gebacken mit großem, gemischtem Salat und Sahnemeerrettich ⁽¹⁾	14.50
1/2 Karpfen " blau " im fränkischen Wurzelsud mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Kopfsalat	14.50
Zanderfilet vom Grill auf Lauchstreifen mit Butternudeln und feinen Blattsalaten	15.60
Gedünstetes Lachsfilet mit Gemüse-Kräuterkruste überbacken, dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat	13.40
Schollenfilet " Finkenwerder Art " mit Bratkartoffeln und grünem Salat	10.90
Fischplatte " Hotel Löwen " eine Auswahl unserer Fischgerichte mit verschiedenen Beilagen ab 2. Personen, pro Person	18.80

Für unsere kleinen Gäste

Bratwurst ⁽²⁾ mit pommes frites und Salat	4.60
Eierpfannekuchen mit Kompott	4.10
Paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites und Salat	6.20
Zwei Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle, Rahmsauce und Salat	7.90
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und grünem Salat	5.40

Vegetarische Gerichte

Große gemischte Salatplatte mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Croutons	6.20
Vollkornpfannkuchen, gefüllt mit Blattspinat und mit Camembert überbacken	8.10
Gebackene Champignons mit Remouladensoße, dazu Toast und einen gemischten Salat	9.30
Frische Champignons in Sahnesoße mit Semmelknödeln und grünem Salat	10.30
Feiner Gemüseauflauf mit Käse überbacken	10.40
Gemüsetagliatelle mit gehobelten Parmesanspänen und feinen Blattsalat	9.20

Wildgerichte und Geflügel

Hirschbraten in Sauerkirschsoße, dazu reichen wir Rosenkohl und Kroketten	14.80
Rehkeule in Waldpilzsauce, mit Röstinchen und Mandelbrokkoli	15.70
Wildragout mit Waldpilzen, dazu Kroketten und Salate der Saison	12.40
Hasenpfeffer mit Kartoffelklößen ^o und Blaukraut	11.50
Wildplatte "Hubertus" mit Pilzen, Blaukraut, Rosenkohl, Spätzle, Kroketten und Schmorapfel	ab 2. Personen / pro Person 19.20
1/2 Bauernente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, dazu Kartoffelklöße ^o und Blaukraut	14.90
1/4 Bauernente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen,	

dazu Kartoffelklöße⁽¹⁾ und Blaukraut 11.50

Zum Nachtisch

Hausgemachte Silvanercreme
vom Marktbreiter Sonnenberg an frischen Früchten 5.60

Apfelküchle mit Vanillesauce
und Sahne garniert 5.40

Schokoladen- und Vanilleeis
mit heißen Sauerkirschen und Sahne 5.40

Hausgemachter warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne 5.80

Gemischtes Eis mit Sahne 4.70

Gemischtes Eis ohne Sahne 4.30

Armagnacpflaumen auf Walnußeis
mit Sahne garniert 5.70

" Coup Dänemark "
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne 4.90

Desserteller " Hotel Löwen "
eine feine Auswahl unserer Desserts 6.90

Kleine Käseauswahl
mit Brot und Butter 6.90

(1) geschwefelt (2) Phosphat (3) Süßungsmittel

Unsere ständig wechselnde Spezialitätenkarte ist leider nicht im
Internet verfügbar.