Zum Löwen
Osterkarte

Der Löwen-Anteil an froheren Ostern

Endlich wieder schöne Aussichten: Ein paar freie Tage mit Familie und Freunden. Endlich Zeit für Ruhe - Zeit für Eindrücke und Genuss. Selbst der Frühling ist motiviert und wärmt die Gemüter.

Wir wollen den Löwenanteil dazu beitragen, damit Euer Ostern „außergelöwig“ gut wird - mit den Landlöwen als Ort, als Gastgeber und als kulinarisches Angebot.
Das beginnt am Karfreitag mit einer Auswahl an feinen Fischgerichten, begleitet von schönen fleischlosen Alternativen.
An den Osterfeiertagen gibt es wieder Lamm von der Weide nebenan und das Fisch-Angebot kommt auch nicht zu kurz.
Siggi beglückt Euch mit bekannten und mit neuen Kreationen - natürlich auch mit vegetarischem und veganem Angebot.

Damit wünschen wir Euch schöne und ganz besonders frohe Ostern.

Siggi Reitz
und das Landlöwen-Team

29.03. Karfreitag	12:00 – 20:00 Uhr
30.03. Samstag	12:00 – 21:00 Uhr
31.03. Ostersonntag	12:00 – 20:00 Uhr
01.04. Ostermontag	12:00 – 20:00 Uhr

Osterkarte

Vorfreude auf dem Teller

Bärlauchrahmsuppe	6,50 €
mit gebratenen Garnelen	11,00 €
Spinatrahmsuppe mit Tomatenschaum und Wachtelei	8,50 €
Fleischbrühe mit Flädle	5,50 €
Knuspriger Quinoa-Bratling auf Wildkräuterbett mit pikantem Mangodressing	13,50 €
Salat von jungem Spinat mit Mango und gegrillten Garnelen	17,00 €
oder mit Mango und Parmaschinken	12,50 €

Vorfreude im Glas

Quittenprosecco, Hausaperitif	0,1 l	5,50 €
Quittenprosecco, alkoholfrei	0,1 l	4,50 €
Cuvée X Rieslingsekt trocken, Werther Windisch	0,1 l	6,00 €
2022 Rosé-Sekt, feinherb, Winzer von Erbach	0,1 l	5,80 €
Null Komma Nix, alkoholfrei schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Erbacher Wein	0,1 l	4,00 €
Grape-Lemon, alkoholfrei Perlender Traubensaft mit Limette und Orange	0,3 l	5,50 €
Martini Vibrante, alkoholfrei	0,3 l	5,50 €
Hugo	0,3 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,3 l	6,50 €
Limoncello Spritz	0,3 l	6,50 €

Ein Blick in unsere Getränkekarte lohnt sich auf jeden Fall.

Osterkarte

Vom Lamm und Kalb

Braten von der Lammkeule dazu Kroketten und Prinzessbohnen	27,50 €
Kalbsrückensteak in Morchelrahm mit Spätzle und kleinem Marktsalat	32,50 €
Lammrücken, rosa mit Kräuterkruste dazu Kartoffelgratin und bunter Mangold	34,50 €

Fischer geht's einfach nicht

Seeteufelbäckchen, gebraten mit Eismeershrimps, dazu Beure Blanc, Salzkartoffeln und wilder Brokkoli	34,50 €
Zander in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat	22,50 €

Siggis Klassiker und neue Kreationen

Schweinelende mit Rahmchampignons dazu Spätzle und kleiner Salat	21,50 €
Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße dazu Salzkartoffeln	22,50 €
Schnitzel	
- Frankfurter Art (Grüne Soße)	19,50 €
- Jäger Art (frische Champignons)	17,50 €
... immer mit Pommes-Frites	

Für unsere Lieblingsgäste machen wir gerne eine Kinderportion.

Osterkarte

Ohne … aber mit Schmackes und Geschmack

Spinatknödel mit Nussbutter mit Spänen vom Grana Padano und kleinem Salat	16,00 €
Karotten-Kartoffel-Gratin an Salatbukett	13,50 €
3 gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Soße dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	14,50 €
Bärlauch-Panzerotti, in buttriger Weinsoße mit Spänen vom Grana Padano, dazu ein kleiner Marktsalat	19,80 €
Salatteller mit Käse und Ei	11,80 €
Bunter Marktsalat	5,50 €

Für unsere Lieblingsgäste machen wir gerne eine Kinderportion.

Himmlische Desserts

Eierlikör Panna Cotta mit Mango und Schokoladensoße	9,50 €
Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Vanille-Eis und Tonka-Sahne	7,50 €
Créme Brullée brennend serviert	8,50 €

Wir empfehlen auch unsere Eiskarte
und unser edles Digestif-Angebot.