

HERZLICH WILLKOMMEN

WELKOM, BIENVENUE, WELCOME

im

Restaurant Löwenstein

Wir sind stolz, in der schönen Vulkaneifel leben zu dürfen und dieser Einfluss soll sich auch in unserer Küche widerspiegeln.

Deshalb legen wir größten Wert auf Regionalität und haben unsere Lieferanten dementsprechend ausgewählt.

Wir bieten eine ehrliche, frische Küche mit regionalen und saisonalen Gerichten mit dem gewissen Pfiff.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit.

August Speisekarte

SUPPEN

Pfifferlingcremesuppe ^{A,G,I} 5,20
mit Brotcroustons und Kräuter-Öl

HAUPTGERICHTE

Schweineschnitzel ^{A,C} 13,90
*vom Eifelschwein dazu Pommes frites
und Beilagensalat ^{A,G,J}
mit Pfifferlingrahmsauce ^{A,G}* +4,00




Eifeler-Hamburger ^{A,C,G,J,K} 15,50
*200g Rindfleisch von der Landmetzgerei Roden
im Brioche-Bun mit Tomate, Gurke, BBQ Sauce,
Cheddar dazu Blattsalat und Pommes frites*


DESSERTS

Käsekuchen ^{A,C,G} 5,90
Käseküchlein im Weckglas mit Vanilleeis ^{C,G}




VORSPEISEN


Eifel Camembert ^G  10,80
*von der Hofkäserei Gröner gratiniert mit Waldhonig
 und Walnüssen^H auf Salatbouquet^J*

Geräucherter Forelle ^D  8,90
*auf Dillmeerrettich dazu Kräuter-Couscous^A
 und ein Salatbouquet^J*


SUPPEN

Tomatencremesuppe ^{A,G,I} 5,20
mit Kräutercroutons und Basilikum-Öl

Eifeler Gulaschsuppe ^{A,I}  5,40
mit Rindfleisch von der Landmetzgerei Roden


Schweineschnitzel ^{A,C}  13,90
*vom Eifelschwein garniert mit Zitrone
 dazu Pommes frites und Beilagensalat^{A,G,J}*


mit Champignonrahmsauce ^{A,J} + 2,40


Schweinefilet ^A  22,90
*gebraten vom Eifelschwein mit
 Champignonrahmsauce^{A,G} dazu Speckbohnen⁸ und Kartoffelpüree^G*

HAUPTGERICHTE

Hähnchenkeule ^A 21,90
*in Balsamico-Honigjus geschmort^{K,F} auf Ratatouille-Gemüse
 dazu Jasmin-Reis*

Rindergulasch ^{A,I}  19,80
*geschmort mit Rindfleisch von der Landmetzgerei Roden
 mit Butterspätzle^{A,C,G} dazu hausgemachtes Apfelkompott
 und Beilagensalat^{A,G,J}*

Rumpsteak  26,80
*medium gebraten mit Kräuterbutter
 dazu Kartoffelgratin^G und Beilagensalat^{A,G,J}*

Ganze Forelle „Müllerin Art“ ^{A,D}  21,90
*vom Vulkan-Forellenhof in Kradenbach
 mit Salzkartoffeln^G und Beilagensalat^{A,G,J}*

VEGETARISCH

Wild-Bolognese ^{A,I}

frische Pasta ^{A,C,G} mit Wildfleisch aus heimischen Wäldern garniert mit Bockshornklee-Bergkäse ^G von der Hofkäserei Gröner dazu frittierter Rucola



19,90

Tortellini ^{A,C,G}

gefüllt mit Frischkäse und einer Tomaten-Pesto ^H mit frittiertem Rucola und Beilagensalat ^{A,G,J}

14,90

Eifeler Wandersalat ^{A,G,J}

Bunter Salat mit Möhren-, Gurken- und Krautsalat dazu Kräutercouscous garniert mit Brotcroutons ^A und gerösteten Pinienkernen (Essig-Öl Vinaigrette ^{2,13} oder Joghurt Dressing)

12,90

mit Putenstreifen

+ 4,40

mit geräucherter Forelle ^{3,D}

+ 4,90

DESSERTS

Eifel-Creme

Vanillecreme ^{C,G,H} aromatisiert mit Haselnusslikör ^H von der Brennerei Hetzius in Gerolstein



5,40

Schokoladenkuchen

Warmes Schokoküchlein ^{A,C,G,H} mit Schokoladensauce dazu Vanilleeis ^{C,G}



6,40

Eis ^{C,G}

Stracciatella

Je Portionsbecher **2,90**

Vanille

Schokolade

Haselnuss

Mocca

Pistazie