

„LoewenThor- Menü“

Flämische Gemüsesuppe



„Stoof Karbonaden“
*-flämischer Rinder- Schmortopf-
mit Gemüsebouquet und Spätzle*



Parfait des Tages

€ 29,00

Aktuelle Speisekarte

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit Apfel- Holunder- Vinaigrette € 5,90
(gluten- und laktosefrei)

Ziegenfrischkäse auf Crostini mit Brunnenkresse € 7,90

Lachstartar auf Kartoffelcreme
mit Honig- Senf- Dip € 7,90
(gluten- und laktosefrei)

Pikanter Kalbstafelspitzsalat € 9,90
(gluten- und laktosefrei)

Carpaccio vom Rinderfilet mit Senfmarinade
und Parmesan an Salatbouquet € 9,90
(gluten- und laktosefrei)

Suppen

Klare Zwiebelsuppe LoewenThor- Art € 3,90
(gluten- und laktosefrei)

Flämische Gemüsesuppe € 4,50
(gluten- und laktosefrei)

Karotten- Ingwer- Suppe mit geröstetem Sesam € 5,50
(gluten- und laktosefrei)

Schwein

*Saure Schweinenierchen
an Tagliatelle
(laktosefrei)* € 13,50

*Schweinefilet im Speckmantel⁶
an Waldpilzsauce mit Frühlingsgemüse- Spätzle* € 17,50

Kalb

*Gebratene Kalbsleber an Schalottenjus
mit Apfelstücken und Kartoffelpüree* € 15,90

Rind

*Sauerbraten vom Rind
mit Gemüsebouquet und Spätzle* € 15,50

*Rinderroulade -in Bièr de Luxe gegart-
mit Beilagensalat und Püree* € 16,90

*Rosa gebratenes Rumpsteak
mit Zwiebel- Champignonjus an Kartoffelpüree
(glutenfrei)* € 22,50

Kutschermahl

*“Stoof Karbonaden”
-flämischer Rinder- Schmortopf-
mit Gemüsebouquet und Spätzle* € 18,90

Harmonie des Hauses - Surf & Turf

*Duett von Rinderfilet- Tranchen & Loup de Mer
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
(gluten- und laktosefrei)* € 25,90

Fischgerichte

*Gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce
auf einem Gemüsebett
(glutenfrei)* € 14,50

*LoewenThor- Fischvariation
mit Grillgemüse und Koriandersauce
(glutenfrei)* € 22,50

Geflügel

*Großer Frühlingsalat mit Putenbruststreifen
(gluten- und laktosefrei)* € 10,50

*„Vol au Vent“ -die typische flandrische Blätterteigtasche-
gefüllt mit Geflügel, Fleischbällchen
und Pilzen* € 13,90

Tarte Flamande *-für den kleinen Hunger-*

ein pikanter Mürbeteig, im Ofen gebacken mit:

- Speck⁶ und Zwiebeln

- Schafskäse, Spinat und Tomaten

pro Portion € 7,90

Vegetarische Gerichte

*Hausgemachte Gemüsemaultaschen
mit geschmolzenen Zwiebeln an Salatvariation* € 9,90

*Großer Frühlingsalat
mit Ziegenkäse, Apfel und Nuss
(glutenfrei)* € 11,90

Spinat- Ricotta- Quadroni mit Salbeibutter € 14,50

Desserts - der süße Abschluss

<i>Sorbet des Tages</i> (gluten- und laktosefrei)	€ 4,90
<i>Kokos- Panna Cotta mit Maracuja- Johannisbeerensauce</i> (glutenfrei)	€ 5,40
<i>Parfait des Tages</i> (glutenrei)	€ 6,40
<i>Marmoriertes Schokoladenmousse mit Früchten</i> (glutenfrei)	€ 6,90
<i>Schokotarte mit Crème vom Kaffeelikör</i>	€ 7,40

Käsedessert

<i>LoewenThor - Käsevariation</i> Manchego Camembert Reblochon Roquefort	€ 15,90
---	---------

Der Wein zur perfekten Abrundung Ihrer Nachspeise:

<i>2009 Porto Niepoort - LBV - (20 % Vol.Alk.)</i>	5 cl	€ 5,90
--	------	--------

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung

1) Antioxidationsmittel (Vitamin C), 2) koffeinhaltig, 3) Farbstoff, 4) Süßungsmittel, 5) enthält Phenylalaninquelle, 6) Konservierungsstoffe, 7) chininhaltig