

Löwenstark

Argentinisches Rindfleisch serviert in verschiedenen Variationen

Rumpsteak (ca. 220g) (Arg. Gand Beef) 19,90
mit Kräuterbutter und Pommes frites
Rumpsteak with herb butter and french fried potatoes
Rumsteak avec beurre aux fines herbes et pommes frites

Rumpsteak (ca. 220g) (Arg. Gand Beef) 19,90
mit Röstzwiebeln und Pommes frites
Rumpsteak with roasted onions and french fried potatoes
Rumsteak avec oignons frits et pommes frites

Rumpsteak (ca. 220g) (Arg. Gand Beef) 26,00
mit Morchelrahmsoße und Spätzle
Rumpsteak, cream sauce with morels and swabian noodles
Rumsteak sauce aux morilles et spetzli

Rinderfiletsteak (ca. 220g) (Maredo) 28,00
mit Kräuterbutter und Pommes frites
Filet of beef with herb butter and french fried potatoes
Filet de bœuf avec beurre aux fines herbes pommes frites

Rinderfiletsteak (ca. 220g) (Maredo) 29,00
in pikanter Pfefferrahmsoße und Kroketten
Filet of beef with pepper cream sauce and potatoe croquets
Filet de bœuf sauce au poivre vert, croquettes de pommes de terre

Gemischter Salatteller klein 4,50
Mixed Salad groß 7,00
Salade mixte

Suppen

<i>Nudelsuppe</i>	4,00
Noodle soup Soupe aux nouilles	
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	4,50
Beef bouillon with Swabian liver noodles Consommé aux spetzli de foie	
<i>Hausgemachte badische Schneckensuppe mit Toastbrot</i>	6,00
Homemade snailsoup with gratinated toast Potage d'escargots à la badoise avec toasts	

Vorspeisen

<i>½ Dtz. Weinbergschnecken nach « Elsäßer Art » mit Toastbrot</i>	7,00
½ dozen Snails „Alsace-style“ with gratinated toast ½ douzaine d'escargots à l'alsacienne avec toast	
<i>1 Dtz. Weinbergschnecken nach « Elsäßer Art » mit Toastbrot</i>	13,00
1 dozen Snails „Alsace-style“ with gratinated toast 1 douzaine d'escargots à l'alsacienne avec toast	
<i>Schwarzwälder Schinkenvorspeise, bunt garniert mit Butter und Brot</i>	7,90
Smoked ham „Black forest-style“ with butter and bread Jambon fumé de la Forêt Noire avec beurre et pain	

Salate

<i>Blattsalate mit hausgemachtem Dressing</i>		4,50
Green salad with homemade dressing Salade verte avec vinaigrette maison		
<i>Gemischter Salatteller</i>	<i>klein</i>	4,50
Mixed Salad Crudités variées	<i>groß</i>	7,00
<i>Salatplatte garniert mit Schinken, Käse und Ei</i>		10,50
Mixed salad garnished with ham, cheese and egg Salade mixte garnie de jambon, fromage et oeuf		
<i>Salatplatte mit Chicken Nuggets</i>		11,00
Mixed salad with chicken nuggets Salade mixte avec chicken nuggets		
<i>Salatplatte mit Rumpsteak und Kräuterbutter</i>		17,00
Rumpsteak with herb butter, bread and seasonal salades Rumpsteak avec beurre aux fines herbes, pain et salades de saison		
<i>Salatplatte mit Putensteak und Obst garniert</i>		14,00
Turkey steak with herb butter, bread and seasonal salades Steak de dinde avec beurre aux fines herbes, pain et salades de saison		

Unsere Klassiker

<i>„Löwenfiletpfännle“</i>	<i>16,00</i>
<i>Schweinemedallions mit Champignons, Butterspätzle</i> Small filets of porks with button mushrooms and swabian noodles Filet mignon de porc aux champignons de Paris et spetzli	
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>11,90</i>
Breaded pork scallop with french fried potatoes Escalope de porc panée et pommes frites	
<i>Putensteak in Rahmsauce mit Butterspätzle</i>	<i>13,20</i>
Turkey steak with cream sauce et swabian noodles Escalope de dinde avec sauce crème et spetzli	
<i>Spaghetti „Bolognese“</i>	<i>9,90</i>
Spaghetti with Bolognese sauce Spaghetti à la bolonaise	

Kalte Gerichte

<p><i>Wurstsalat mit Brot</i></p> <p>Sausage salad with bread Salade de cervelas avec pain</p>	<p>8,00</p>
<p><i>Straßburger Wurstsalat mit Käse und Brot</i></p> <p>Straßbourg sausage salad with cheese and bread Salade de cervelas à la strasbourgeoise avec fromage et pain</p>	<p>8,90</p>
<p><i>„Schwarzwälder Schinkenbrett“</i></p> <p><i>bunt garniert mit Butter, Brot und einem Kirschwasser</i></p> <p>Ham „Black Forest-style“ served with a glass of kirsch, butter and bread Jambon de la Forêt Noire accompagné d'un verre de kirsch, beurre, pain</p>	<p>13,00</p>
<p><i>Käsebrett bunt garniert mit Butter und Brot</i></p> <p>Assorted cheeses, butter and bread Plateau de fromage, beurre, pain</p>	<p>13,50</p>

Die Zusatzstoffe und Allergene sind in einer separat ausliegenden Karte deklariert.
 Inklusivpreis in Euro – Service includes – Service inclus

Unsere Steakspezialitäten auf dem Holzbrett

Der beliebteste:

<i>„Badischer Holzteller“</i>	<i>18,50</i>
<i>Verschiedene Steaks mit Kräuterbutter, Kroketten und Salaten</i>	
Various steaks with potatoe croquets and seasonal salades	
Steaks variés, croquettes de pommes de terre et salades de saison	

Vegetarische Gerichte

<i>Salatplatte garniert mit Tomaten, Gurken, eingelegtem Fetakäse und Antipasti</i>	<i>13,30</i>
Mixed salad garnished with tomatoes, cucumbers, Feta cheese and antipasti	
Salade mixte, tomate, concombre, Feta mariné et antipasti	
<i>Penne mit mediterranem Gemüse-Sugo und Parmesansplitter</i>	<i>11,50</i>
Penne with Mediterranean vegetables and parmesan	
Penne avec des légumes méditerranéens et parmesan	

Für Kinder / for kids / repas enfant

<i>Spätzle mit Rahmsauce und Champignons</i> Swabian noodles with cream sauce and mushrooms Spetzli à la crème avec champignons	<i>5,00</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>5,50</i>
<i>Chicken Nuggets mit/with/avec Pommes frites</i>	<i>6,80</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i> Breaded pork scallop with french fried potatoes Escalope de porc panée avec pommes frites	<i>8,00</i>
<i>Schweinesteak mit Rahmsauce und Butterspätzle</i> Pork Steak with cream sauce with swabian noodles Steak de porc à la crème avec spetzli	<i>8,00</i>
<i>Kindersalatteller</i> Kids salad Salade enfant	<i>2,80</i>