

---

---

» Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen «

Winston Churchill

## Aperitif

<i>Bellini</i> Prosecco mit weißem Pfirsichmark	0,1l	6,50 €
<i>Scavi &amp; Prosecco</i> Fizzante & Rosato	0,1l	3,50 €
<i>Sekt Henkell</i> trocken	0,1l	3,10 €
<i>Champagner Lanson</i>	0,1l	9,50 €
<i>Hausaperitif</i> Martini rosso + Sanddornlikör	5,0cl	4,90 €
<i>Martini</i> dry, rosso, bianco	5,0cl	3,40 €
<i>Sandemann Sherry</i> dry, medium oder cream	5,0cl	3,90 €
<i>Portwein Delaforce</i> weiß oder rot	5,0cl	3,90 €
<i>Campari Orange/Soda</i>	0,2l	5,80 €

## Loew Hauswein

Weingut Thürkind - Saale Unstrut  
Gröster Steinberg - Müller Thurgau,  
trocken, frisch und feinfruchtig mit den Aromen von Pfirsich, reifen Äpfeln  
und einem Hauch Muskat mit einer sehr milden Säure.

0,75l - 19,50 €

---

---

---

---

## Vorspeisen & Suppen

### *Austern*

*Fin de Claire*

*½ Dutzend*

*12,00 €*

### *Gratinierter Ziegenkäse*

*auf Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen  
und gegrillten Cherrytomaten*

*7,50 €*

### *Flusskrebsfleisch*

*aus der Knoblauchpfanne  
mit Salat und frischem Baguette*

*8,70 €*

### *Geräucherte Entenbrust*

*an Orangen-Fenchelsalat*

*8,20 €*

### *Essenz vom Ostseefisch*

*mit Zander, Dorsch, Lachs,  
Riesengarnele und Tomatenschaum*

*6,50 €*

### *Kürbiscremesuppe*

*mit Kürbiskernöl aus der Steiermark  
und geräucherter Gänsebrust*

*6,20 €*

### *Curry - Zitronengrassuppe*

*mit Patagonischen Jakobsmuscheln*

*5,50 €*

### *Tomaten - Basilikumsuppe*

*4,80 €*

---

---

---

---

## Salate

### *Gemischte Salatvariation*

*mit Gemüsespänen*

*klein 4,50 €    groß 7,80 €*

### *Caesar Salad*

*mit Römersalatherzen, Rucola,  
Knoblauchcroûtons, gegrillten Garnelen,  
angemacht mit French Dressing*

*11,80 €*

### *Loew Wintersalat*

*mit hausgebeiztem Hirschrücken  
und schwarzen Nüssen*

*12,90 €*

### *Gebratene Putenbruststreifen*

*auf einem Strauß von Blattsalaten,  
frischen Kräutern, Condiments, Olivenöl  
und Balsamico*

*10,80 €*

### *Gebackene Lachs- und Zanderstreifen*

*auf einer Auswahl von Blattsalaten  
und Gemüsestreifen*

*11,50 €*

---

---

### *Bitte wählen Sie Ihr Salatdressing*

*Joghurt, Balsamico, French, Champagner - Dillvinaigrette, Orangen-Mango-Vinaigrette*

*Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette.*

---

---

## Fisch

*Auf der Haut  
gebratenes Zanderfilet  
auf Erbsenrisotto  
und glasierten Kirschtomaten*

*14,80 €*

*Gebratenes Dorschfilet  
an Senfkohl und Petersilienkartoffeln  
12,90 €*

*Steinbeißerfilet  
unter der Dijonsenfkruste,  
mit Tomaten-Schotengemüse  
und Kartoffeln*

*14,60 €*

*Gegrilltes Lachsfilet  
mit Tagliatelle, Spinat  
und gerösteten Pinienkernen*

*14,50 €*

### *Fischvariation Brasserie*

*4 verschiedene Fischfilets  
mit frischen Nudeln, Gemüse, Flusskrebs und Hummerschaum*

*18,50 €*

### *Seezunge*

*im Ganzen gebraten  
mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter*

*33,50 €*

### *Fischplatte Loeu*

*ausgewählte Fischfilets aus aller Welt, mit frischem Gemüse, Nudeln, Kartoffeln,  
Flusskrebsen und Muscheln, dazu Hummerschaum und Safransauce.*

*Vorab servieren wir Ihnen einen kleinen Salat.*

*für 2 Personen 39,50 €*

---

---

## *Pasta*

### *Auberginen- Zucchini- Gemüse*

*mit weißen Bandnudeln, Pinienkernen  
und frischem Pesto*

*11,50 €*

### *Garnelen und mediterranes Gemüse*

*in Trüffelöl geschwenkt, dazu Tagliatelle*

*14,50 €*

### *Ravioli*

*mit feiner Trüffelüllung auf Rucola  
und Parmesanspänen, gehackte Walnüsse in  
flüssiger Butter*

*12,50 €*

### *Penne*

*mit Kirschtomaten, in Rucola-Pesto  
geschwenkt und geräuchertem Mozzarella*

*11,50 €*

*...und nach dem Essen*

*einen Obstbrand oder Likör von den Destillen der Insel Rügen.*

*Wir beraten Sie gern!*

---

---

---

---

## Fleisch

### *Brasserie Steak*

Schweinesteak mit Tomaten und Zwiebeln  
belegt und mit Käse überbacken,  
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

13,60 €

### *Loos Pfanne*

verschiedene, gegrillte Steaks  
mit Bratkartoffeln, dazu Pilze in Rahm  
und frisches Gemüse

14,90 €

### *Wiener Schnitzel*

mit Petersilerdäpfeln und Gurkensalat

19,50 €

### *Gegrillter Hirschrücken*

mit Nusskruste, Selleriepüree und  
Kartoffelgratin

19,80 €

### *Käsepfanne*

Medaillons vom Schwein  
auf Rahmchampignons, mit Gouda  
überbacken, dazu Kroketten

14,20 €

### *Elchroulade*

mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln

15,80 €

### *½ Freilandente*

im Saucenspiegel  
mit Apfelrotkohl und Klößen

17,20 €

---

---

# Steakkarte

<i>Arg. Rumpsteak</i>	200g	16,50 €	<i>Arg. Hüftsteak</i>	200g	12,90 €
	300g	20,50 €		300g	16,50 €
<i>Putenbrustfilet</i>	200g	7,00 €	<i>Schweinefilet</i>	200g	8,90 €
	300g	9,50 €		300g	12,50 €

Bei den angegebenen Grammzahlen handelt es sich um die Roheinwaage.

Wählen Sie bitte aus folgenden Beilagen aus, die wir Ihnen ausschließlich mit einer Steakbestellung servieren.

- Bratkartoffeln
  - Pommes Frites
  - Kroketten
  - Baked Potato mit Sour Cream
  - Bandnudeln
- je 3,00 €

- Beef-Chili-Dip, scharf
- Green Peppercorn Sauce
- Apfel- Meerrettich-Chutney  
je 2,00 €
- Kräuterbutter
- Meerrettich-Pfeffer-Butter  
Stk. 0,50 €

- frische Pilze à la Crème
  - knackiges Pfannengemüse
  - mediterranes Gemüse
  - grüne Bohnen im Speckmantel
  - gebratene rote Zwiebeln
  - in Honig glasierte Möhren
- je 3,00 €

## Unsere Weinempfehlung

*Carchelo „C“ DO* 2010 23,80 €

Bodegas Carchelos – Jumila / Spanien

intensiv, große Vielfalt, Aromen von Blaubeeren und Cassis, etwas Lakritz, elegant

*Reserva Malbec* 2008 34,90 €

Terrazas de Los Andes – Mendoza / Argentinien

Im Geschmack sehr harmonisch, aber mit guter Tanninstruktur, zeigt dieser Malbec seinen typischen, voluminösen und fruchtigen Charakter mit langem Abgang.

*Sàgana IGT* 2007 58,30 €

Cusumano – Sizilien / Italien

stoffig, kraftvoll, nuancenreiche Aromastruktur, strukturierendes Tannin, eindrucksvoll lang

---

---

## *Dessert und Käse*

### *Sanddorn-Honig-Parfait*

*mit Cranberry's*

*4,80 €*

### *Apfelcrumble*

*mit Vanillesauce  
und eingekochten Miniorangen*

*5,90 €*

### *Espresso Crème Brûlée*

*mit parfümierten Orangenfilet und frischer Minze*

*6,00 €*

### *Lauwarmes*

### *Schokoladenküchlein*

*mit Mango-Chili-Eis*

*6,50 €*

### *Französische Käseauswahl*

*an Trauben und Trüffelhonig*

*10,00 €*

---

---

## Alkoholfreie Getränke

Tonic Water <sup>(3)</sup>	0,2l	2,10 €		
Bitter Lemon <sup>(3)</sup>	0,2l	2,10 €		
Ginger Ale <sup>(2)</sup>	0,2l	2,10 €		
Gerolsteiner Sprudel	0,2l	1,80 €	0,7l	4,80 €
Gerolsteiner Stille Quelle Medium	0,2l	1,80 €	0,7l	4,80 €
Gerolsteiner Naturell	0,2l	1,80 €	0,7l	4,80 €
Eistee	0,2l	1,50 €	0,4l	2,90 €
Coca Cola <sup>(1),(2)</sup> , Fanta <sup>(2)</sup> , Sprite	0,2l	1,80 €	0,4l	3,50 €
Mezzo Mix	0,2l	1,80 €	0,4l	3,50 €
Lift Apfelschorle	0,2l	1,80 €	0,4l	3,50 €
Fruchtsäfte	0,2l	2,10 €	0,4l	4,10 €

Orange/Apfel/Banane/Kirsch/Ananas/Tomate/Cranberry/Maracuja

## Bier vom Fass und aus der Flasche

<i>Lübzer Pils</i>	0,25l	2,30 €
	0,4l	3,40 €
<i>Alsterwasser</i>	0,25l	2,30 €
	0,4l	3,40 €
<i>Duckstein</i>	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,70 €
<i>Schwarzbier</i>	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,70 €
<i>Paulaner Hefeweizen</i>	0,5l	3,90 €
<i>Lübzer alkoholfrei</i>	0,33l	2,40 €
<i>Vitamalz</i>	0,33l	2,40 €

*Sehr geehrte Gäste, der Gesetzgeber verpflichtet uns, Zusatzstoffe, die in den Getränken vorhanden sind, durch die entsprechenden Zahlen zu kennzeichnen.*

(1) koffeinhaltig (2) mit Farbstoff (3) chininhaltig

# Offene Weine 0,2 l und 0,5 l

## Weißweine

	0,2l	0,5l
Oppenheimer Krötenbrunnen, Rheinhessen, Kerner, lieblich	4,70 €	11,20 €
Zeltinger Himmelreich, Mosel-Saar-Ruwer, Riesling, halbtrocken	4,90 €	11,90 €
Ihringer Vulkanfelsen, Baden, Weißburgunder – trocken	4,90 €	11,90 €
Johannisberger Erntebringer, Rheingau, Riesling – trocken	4,90 €	11,90 €
Müller Thurgau, Saale Unstrut, Müller Thurgau - trocken	4,80 €	11,60 €
Fröhlich-Hake, Saale Unstrut, Silvaner - trocken	4,80 €	11,60 €
Hauerinnung Traismauer, Österreich, Grüner Veltliner, trocken	4,70 €	11,20 €
Línea 071, Italien, Pinot Grigio – trocken	4,90 €	11,90 €
Concha Y Toro, Chile, Chardonnay – trocken	4,90 €	11,90 €

## Rosé- und Rotweine

Gleichenstein, Baden, Rosé, halbtrocken	4,80 €	11,60 €
Cabassiers, Côtes de Provence, Rosé - trocken	4,70 €	11,20 €
Ellerstadter Sonnenberg, Pfalz, Blauer Portugieser – lieblich	4,70 €	11,20 €
Ingelheimer Kaiserpfalz, Rheinhessen, Portugieser – halbtrocken	4,70 €	11,20 €
Sankt Annaberg, Pfalz, Dornfelder – trocken	4,90 €	11,90 €
Drillon, Frankreich, Bordeaux - trocken	4,90 €	11,90 €
Línea 071, Italien, Merlot – trocken	4,90 €	11,90 €
Sensí, Italien, Montepulciano – trocken	4,70 €	11,20 €
Concha Y Toro, Chile, Cabernet Sauvignon, trocken	4,90 €	11,90 €
Baritone, Australien, Cabernet-Shiraz, trocken	4,90 €	11,90 €

---

---

# Flaschenweine Weiß 0,75l

## Rheingau

**Hochheimer Hölle** 33,00 €

Riesling Kabinett, trocken

Weingut Künstler

Himmlich gut – ein Riesling Kabinett mit extra viel Kraft. Voluminös und süffig mit den vielschichtigen Aromen reifer tropischer Früchte im langen Finale.

**Riesling Weil – Kabinett – trocken** 35,00 €

Weingut Robert Weil, Kiedrich

Rieslingkunst auf höchstem Niveau. Herrliche saftige und duftige Aromen reifer Pfirsiche. Anregender und belebender Geschmack pur.

## Nahe

**Dönnhoff** 29,00 €

Grauburgunder QbA, trocken

Weingut Hermann Dönnhoff

Premiümlig. Kraftvolle Aromen von tropischen Früchten, mit einer leichten Kräuternote in einem schmelzend-nussigen Geschmack.

## Baden

**Weißburgunder “Oktav “** 24,90 €

Kabinett - trocken

Weinhaus Heger

Süffig, spritzig, angenehm. Wunderschöne Aromen von Ananas und Birnen.

Der kleine Bruder vom Grauburgunder. Ein Single für den besonderen Geschmack.

**Ihringer Winklerberg** 18,00 €

Silvaner – Qualitätswein – trocken

Weingut Karl Karle, Ihringen

Ein überzeugender, süffiger Silvaner mit Tradition. Sein zarter Duft und die fruchtigen Aromen von Mirabelle, Birne und Stachelbeere prägen seinen Stil.

**Freiherr von Gleichenstein** 21,50 €

Blanc de Noirs QbA; trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein

Eine Illusion – Spätburgunder getarnt als frischer, eleganter Weißwein mit anregendem Genuss. Intensive Fruchtaromen von Litschie und Ananas mit einer feinen Beerendaromatik in einem schönen Süße-Säure-Spiel.

# Flaschenweine Weiß 0,75l

## Franken

**„ Sehnsucht “** 44,00 €  
Silvaner, Qualitätswein – trocken, Weingut Horst Sauer, Escherndorf  
Vielschichtige Fruchtaromen gepaart mit herrlichen Anklängen von Vanille und einer leichten Kaffeernote. Weich und cremig mit spannenden Finale. Ein legendärer Wein.

## Saale-Unstrut

**Gröster Steinberg - Bacchus** 19,50 €  
Weingut Thürkind, Qualitätswein – trocken  
Ein Klassiker mit feinem Traubenbouquet. Fruchtig, mit an schwarzen Johannisbeeren erinnernden Aromen und zarten Anklängen von Muskat. Jung und modern.

## Baden

**Ozeanic** 16,50 €  
Pinot blanc, trocken  
Noble Frische mit den süffig-saftigen Aromen von Äpfeln, Birnen, Ananas und tropischen Früchten in einer anregend spritzigen Säurestruktur.

## Österreich

**Weinviertel** 22,50 €  
Haidviertel Grüner Veltliner, Weingut Pfaffl, QbA, trocken  
Grüner Veltliner von seiner besten Seite. Frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orangen, Mandarinen, Pfirsichen und Äpfeln im herzhaften Geschmack.

## Frankreich

**Pouilly – Fume A.C.** 26,50 €  
La Rochetais, Loire, trocken  
Ein Klassiker aus dem Tal der Könige. Lebendig und rassig mit der frischen Frucht von Stachelbeere und Zitrus. Weingenuss mit Format.

## Neuseeland

**Mount Fishtail - Sauvignon Blanc, trocken** 21,50 €  
Frisch mit den lebhaften Aromen von tropischen Früchten, Johannisbeere, Passionsfrucht und einem Hauch Limone im anregenden Geschmack.

## Südafrika

**Rainsong Ses'fikil - Chenin Blanc, trocken** 22,00 €  
Frisch und knackig mit den feinfruchtigen Aromen von Pfirsich und Mango im unkomplizierten Geschmack. Ein Hauch Zitrus in lebendiger Leichtigkeit.

## Australien

**Oxford Landing - Chardonnay** 22,50 €  
Cremig und schmelzend im Geschmack. Mit frischen Fruchtnoten von Melone, Ananas und Zitrus mit leichten Anklängen von Vanille im Gaumen.

---

---

# Flaschenweine Rosé und Rot 0,75l

## Spanien

### Enate Rosado

24,90 €

Somontano D.O., Bodegas Enate, halbtrocken

Ein großer, eleganter Rose vom Fuß der Pyrenäen. Saftig mit eleganten Aromen von Heidel-, Stachelbeeren und süßlicher Paprika in einem geschmeidigen Geschmack.

## Frankreich

### Château d'Anglés, Rosé

21,00 €

Côteaux du Languedoc A.C., Eric Fabre Vigne & Vin

Mourvedre, Syrah, Grenach, trocken

Reichhaltige Frische – intensive und komplexe Noten von Pfirsich, Pampelmuse, Himbeere und weißen Blüten paaren sich mit einem Hauch Mineralität.

## Baden

### Merdinger Bühl

23,50 €

Spätburgunder, Weinhaus Heger – Qualitätswein – trocken

Der Mund voller Sauerkirsche und schwarzen Beeren mit einem Hauch Chassis und Vanille. Ein sehr fruchtbetonter Spätburgunder mit lang anhaltenden Nachhall.

## Pfalz

### Dornfelder

23,00 €

Weingut Dr. Bürklin Wolf, Qualitätswein - trocken

Ein kräftiger Roter mit konzentrierter Frucht. Saftig und dicht mit dem wuchtigen Aromen von Brombeeren und Heidelbeeren mit einem Hauch Pfeffer.

## Österreich

### Weinviertel

22,50 €

Blauer Zweigelt QbA, Weingut Pfaffl, trocken

Vollmundig und dicht mit der saftigen Frucht reifer Kirschen im kraftvollen Körper. Leicht rauchig mit einer geschmeidigen Tanninstruktur.

## Italien

### Toskana

32,00 €

Rosso di Montalcino D.O.C., Castello Banfi, trocken

Herrlicher Veilchenduft und reife Fliederbeere mit kraftvollen fruchtigen Noten von Kirschen, Pflaumen und diesem dezenten Touch des kleinen Eichenfass

## Spanien

### Aventino

19,00 €

Ribera del Duero D.O., Tempranillo, trocken

Vinnico Export

Spanien mit ganz viel Frucht - vollmundig mit den konzentrierten Aromen von Blaubeeren, Himbeere und Brombeere im kraftvollen Körper.

# Flaschenweine Rot 0,75l

## Frankreich

**Bordeaux** 32,00 €

Croix des Menuts, Saint Emilion A.C., trocken

Vins et Vignobles Dourthe

Sehr füllig mit der charmanten Frucht von Beeren, Kirschen und Pflaumen mit feinen Nuancen kraftvoll konzentriert. Feinwürzig und mineralisch mit weichen Tanninen im langen Finale – Grand Crus Genuss.

## Portugal

**Fabelhaft Tinto** 24,00 €

Douro D.O.C., Niepoort Vinhos S.A., trocken

Herrlich weich und doch dicht und stoffig mit den eleganten Aromen reifer Kirschen und Beeren in einem seidig-würzigen Geschmack.

## Chile

**Montes Merlot Special Cuvée** 19,00 €

Colchagua Valley Discover Wines

Kräftige Aromen von Kirschen und Brombeeren in einer perfekten Balance mit feinen Holznoten. Vielschichtig und würzig – so schmeckt Chile.

## Südafrika

**Rainsong Ses'fikile** 23,00 €

Pinotage, trocken

Kraftvoll und mit den Aromen von Waldbeeren und Pflaumen in feiner Balance mit seinen erdig-rauchigen Noten. Lang anhaltend mit Anklängen von Mandel und Vanille.

**Shiraz Anna** 35,50 €

Eine der wohl besten Shiraz aus Südafrika. Kräftig, mit intensiven Würznoten und feinen anhaltenden Fruchtnoten, getragen von eleganten, süßlichen Tanninen.

## Kalifornien

**Forest Ville** 21,00 €

Forestville Vinyards, Cabernet Sauvignon, trocken

Unheimlich fruchtbetont nach Schwarzkirsche und Pflaume mit weichem Tannin präsentiert er sich am Gaumen.

## Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco Yello	Glas 0,1l	3,10 €	Fl. 0,75l	17,00 €
Prosecco il Rosato	Glas 0,1l	3,50 €	Fl. 0,75l	23,00 €
Henkell Trocken	Glas 0,1l	3,10 €	Fl. 0,75l	19,00 €
Prosecco Sansibar			Fl. 0,75l	25,50 €



Möet & Chandon Möet Imperial	0,2l	Piccolo	19,90 €
Möet & Chandon Möet Imperial	0,375l	Flasche	39,00 €
Möet & Chandon Möet Imperial	0,75l	Flasche	65,00 €
Möet & Chandon Rosé Imperial	0,75l	Flasche	75,00 €
Möet & Chandon Nectar Imperial	0,75l	Flasche	69,00 €
Dom Pérignon	0,75l	Flasche	229,00 €



Veuve Clicquot Brut	0,375l	Flasche	39,00 €
Veuve Clicquot Brut	0,75l	Flasche	69,00 €