



SPEISEKARTE
LOEV BRASSERIE

VORSPEISEN

BEEF TATAR

Eigelb/Kapern/Schalotten/Paprika/Senf/Fleur de Sel
13,00 €

WACHTEL

Apfel/Staudensellerie/Cole Slaw
14,00 €

GEBACKENER FETA

Tapenade/Gurkencreme/Microsalat
9,50 €

BLATTSALAT

Bunt gemischt
Hausdressing oder Essig und Öl

KLEIN 4,70 €
GROSS 8,00 €

CAESAR SALAD

Romanasalat/Caesar-Dressing/Cherrytomate/Grana Padano/Croutons
9,50 €

Nach Ihrer Wahl dazu:
Gebratene Riesengarnele
pro Stück 3,00 €

SUPPEN

TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE

6,00 €

FISCHSUPPE „PROVENCIAL“

mit Knoblauch-Croutons
7,00 €

SELLERIE-APFEL-CREMESUPPE

6,00 €

DESSERT

GEBACKENES VANILLEIS IM KNUSPERMANTEL

Rhabarber-Erdbeer-Ragout
6,50 €

CRÈME BRÛLÉE

Rhabarber-Sorbet
6,00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

marinierte Beeren
7,50 €

Unsere Eissorten erfragen Sie bitte bei Ihrer/m Servicemitarbeiter/in

Gästen mit Allergien steht eine Karte mit den ausgewiesenen Allergenen zur Verfügung,
sprechen Sie uns gern darauf an

HAUPTGANG

VITALPFANNE

Gemüse der Saison/Spinat-Risotto
10,50 €

PESTO-BANDNUDELN

Pinienkerne/Grana Padano/Kirschtomaten
10,50 €

CONFIERTES LACHSFILET

Zucchini/Rote Zwiebel/Limettenpolenta
16,50 €

GEBRATENES SEEHECHTFILET

Blattspinat/Süßkartoffelstampf
15,20 €

FILET VOM STEINKÖHLER

Linsenkraut/gebratene Kräuterkartoffeln
16,80 €

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

Paprika/Pesto-Bulgur
17,80 €

SAFTGULASCH VOM HEIMISCHEN WILDSCHWEIN

Gebratene Pilze/Serviettenknödel
16,40 €

„ROSA“ GEGRILLTER LAMMRÜCKEN

Buntes-Bohngemüse/Gorgonzola-Gnocchi
23,80 €

Aus dem SOUTHBEND 800°C Infrarot-Grill

Das Geheimnis ist die Hitze, durch die sich sofort eine feine Kruste bildet und der Saft im Fleisch verbleibt. Damit kann sich das Aroma perfekt entfalten und es entsteht eine dunkle karamellisierte Fleischkruste.

RIBEYE-STEAK (mind.400g)

Ofenkartoffel / Sour Cream / Blattsalat
45,00 €

RUMPSTEAK (mind.300g)

gebratene Zwiebeln/Kräuterkartoffeln Kräuterbutter
29,50 €

RINDERFILETSTEAK (mind.200g)

Buntes Bohngemüse / Gorgonzola-Gnocchi
30,75 €

Wählen Sie bitte die Garstufe Ihres Steaks

Rare

Medium

Well done