



Suppen & Vorspeisen

frische Pfifferlingrahmsuppe	4,90 €
hausgemachte Tomatencremesuppe mit Croutons	4,50 €
Ragout vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Toast	4,90 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf halber Birne und Toast	4,70 €

Salate

kleiner gemischter Salat	4,90 €
„Fitness-Salat“ gebraten Hähnchenbruststreifen, verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Joghurtdressing, dazu Toast	9,90 €
„Hirten-Salat“ Hirtenkäse, Oliven, verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Joghurtdressing, dazu Toast	9,90 €

Fisch

Zanderfilet gebraten, dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	15,90 €
Forelle „Müllerin“ gebraten, dazu Meerrettich, Salzkartoffeln und ein kleiner Salat	14,90 €



Es ist Pfifferlingsaison im „Löwen“

Wir bereiten unsere Pfifferlinge portionsweise frisch mit Speck und Zwiebeln zu - bitte informieren Sie uns, falls Sie Ihre Portion ohne Speck wünschen.


frische Pfifferlingrahmsuppe 4,90 €

rosa gebratenes Schweinefilet
auf Pfifferlingen a la creme und Herzoginkartoffeln 20,50 €

 Semmelknödel auf Pfifferlinge a la creme,
dazu eine kleine Salatschale 14,90 €

Schweinelachsschnitzel, dazu Pfifferlinge a la creme
und Salzkartoffeln 18,90 €

Portion Pfifferlinge a la creme mit Salzkartoffeln 10,90 €

 Penne in leichtem Rahm mit frischen Pfifferlingen
und Tomaten verfeinert 14,90 €
(auf Wunsch auch mit Hähnchenstreifen) 15,90 €

Portion Pfifferlinge a la creme als Beilage 8,90 €

Weinempfehlung

1 Glas Riesling, lieblich 0,2 l 4,90 €
(fruchtiger Weißwein von der Mosel)

1 Glas Rosé Spätburgunder, feinherb 0,2 l 4,90 €
(Biowein von Landlust)



Spezialitäten des Hauses

Dreierlei Schweinemedallions

(1mal mit Kräuterbutter, 1mal mit Ananas und Käse überbacken,
1mal mit Ragout fin und Käse überbacken,)

dazu Herzoginkartoffeln und glasierte Karotten 18,90 €

hausgemachte Rinderroulade,

dazu Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Sauce 15,90 €

Hähnchenbrust im Walnussmantel gebraten

dazu Orangensauce, Herzoginkartoffeln
und Gurkensalat (auf Wunsch natur gebraten) 14,90 €

Märkischer Wildschweinbraten mit Preiselbeeren auf halber Birne,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 15,90 €

Märkischer Wildgulasch mit Preiselbeeren auf halber Birne,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 14,90 €



*Wir beziehen unser Wildfleisch von „Wild-Achter“
aus Nuthe-Urstromtal!*

Unsere Klassiker

Schweinesteak „Au four“ mit Pommes frites
(mit Ragout vom Schwein und Käse überbacken) 14,90 €

Thüringer Rostbraten (Schweinenackensteak)
dazu gebratene Zwiebelringe und Bratkartoffeln 13,50 €

Schweinelachsschnitzel mit Pommes frites
und kleiner Salatschale 13,00 €

Schweinelachsschnitzel mit Bratkartoffeln
und kleiner Salatschale 13,50 €



E isträume

Sorbet-Trilogie	
3x hausgemachtes Fruchtsorbet (je nach Angebot)	4,90 €
Früchte-Becher	5,50 €
gemischtes Obst, Erdbeer- u. Vanilleeis, Sahne	
Heiße Kirsche	5,90 €
Vanilleeis, heiße Kirschen, Sahne	
Schwarzwald-Becher mit Kirschwasser	5,90 €
Schoko-u. Vanilleeis, Kirschen, Sahne, Schokosauce	
Joghurt-Becher	5,90 €
Joghurteis, Naturjoghurt, gemischtes Obst	
Schweden-Becher	5,90 €
Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör	
Schlemmer-Becher	5,90 €
Schoko-u. Vanilleeis, Sahne, Eierlikör, Schokosauce	
Baileys-Krokant-Becher	5,90 €
Schoko-u. Vanilleeis, Baileys, Krokant, Sahne, Schokosauce	

Desserts

warmes Schokoküchlein mit weichem Kern	
dazu Vanilleeis Vanillesauce Sahne	6,50 €
warmer Apfelstrudel	
dazu Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	6,50 €
rote Grütze mit Vanillesauce	4,50 €
rote Grütze mit „Pfiff“ mit Vanilleeis Sahne	4,90 €
hausgebackener Blechkuchen mit Sahne	2,50 €
(Obst mit Streusel - Tagesangebot)	