



Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie wieder bei uns im Landgasthof Löwen begrüßen zu dürfen.
Seit vier Generationen ist der Landgasthof Löwen in Oberopfingen
ein kulinarischer Anker. Genuss,
Kreativität und vor allem Lebensfreude stehen
im traditionsreichen Familienbetrieb im Vordergrund.
Seinem handwerklichen Können stellt Alexander Ruhland
ein gehörigen Portion Kreativität
und ein sicheres Gespür für Geschmack und Harmonie gegenüber
und bietet aus regionalen und saisonalen Zutaten
eine „Landküche“ voller Power und Überraschungen.
Wir sind auf unsere Auszeichnungen stolz und
dürfen uns zum Mitglied der JRE "Jeunes Restaurateurs" zählen.



Falstaff Guide: 2 Gabeln, 87 Punkte
Varta-Führer: 2 Diamanten, Varta-Tipp: Küche
Großer Restaurant-Guide: 3,5 Hauben
Aral Schlemmer Atlas: 2,5 Kochlöffel
Feinschmecker: 2 F
Gusto: 6 Pfannen
Guide Michelin
Gault Millau: 13 Punkte

Regionale und saisonale Produkte und Lebensmittel
aus dem nationalen und internationalen JRE-Genussnetz werden mit höchstem Anspruch, Sorgfalt und Frische
verarbeitet.

Für Alexander Ruhland war schon immer klar,
dass er seine Berufung in der Küche gefunden hat.
Sein Küchenstil ist geprägt von regionaler Küche,
gewitzt gepaart mit internationalen und klassisch französischen Einflüssen.

„Alexander Ruhland-Menü“ **Zweierlei Brot mit Frischkäse und Butter**

Gruß aus der Küche

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch

Yuzu / Miso / Mango / Asiasauce
0,1l 2021 Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen, Domäne Wachau

Gebratene St. Jakobsmuschel

Couscous / Tomatenvariation
0,1l 2019 weißer Burgunder, Weingut Poss, Nahe

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesen-Lamm

Bärlauchkruste / Balsamicojus / provenzalisches Gemüse / Rosmarin-Kartoffeln
0,1l Weingut Schloss Halbturn, Koenigsegg Rot 2015

Zweierlei von der Aprikose

-Delice und Ragout -/ Himbeere / Waldmeister
oder

Ziegenfrischkäse-Eis

Rhabarber-Chutney / Bärlauchkapern

4-Gang-Menü

98,-€

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

