

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.

Guide Michelin
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
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.

„3-Gang-Herbst-Menü mit Ente“

Gruß aus der Küche

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kokos und Chili (11,90€)

Saate-Spieß von der Ente / steirisches Kürbiskernöl
2019 Riesling, Weingut Spreitzer, Rheingau

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust (29,- €)
Portweinjus / Risotto mit Steinpilzen / Zuckerschoten
0,1l Weingut Schloss Halbturn, Koenigsegg Rot 2015

„Alexanders Twix“ (17,-€)

Himbeere / Passionsfrucht / Crumble

3-Gang-Menü

54,-€

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

(2mal 0,1 19,90€, wahlweise auch Dessertwein möglich)

„Alexander Ruhland-Menü“

Zweierlei Brot mit Frischkäse und Butter

Gruß aus der Küche

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch

Piopino-Pilz / Guacamole / Edamame / schwarzer Knoblauch (23,-€)

0,1l 2021 Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen, Domäne Wachau

Gebackener Schweinenacken

Risotto von Steinpilzen / Zuckerschoten (24,-€)

0,1l 2019 weißer Burgunder, Weingut Poss, Nahe

Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Rind (42,-€)

Portweinjus / Pfifferlinge / blaue Mirabelle / Sellerie / Bergkäsebällchen

0,1l Weingut Schloss Halbturn, Koenigsegg Rot 2015

Lauwarmer Schokoladen-Fondant (18,-€)

Aprikose / Sauerrahm / Rosmarin-Eis

4-Gang-Menü

98,-€

Auf Wunsch mit Weinbegleitung (3mal 0,1 Wein und ein Espresso 35,50 €)

Vorspeisen

Bunte Blattsalate

9,50

Hausdressing

Gebackener Ziegenfrischkäse im Pankomantel

17,-

Blaues Mirabellen-Chutney / bunte Blattsalate

Hausgemachte Kimchi- Dumpling

14,-

Teriyaki Sauce

Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli

17,-

Preiselbeer-Trüffel-Vinaigrette / Feldsalat / Kürbis-Süß-sauer / Bergkäse

Asiatische Gänse-Consomme

11,-

Soba-Nudeln / Gemüse-Dumpling / Edamame

Gebratene Gänsestopfleber

31,-

Balsamicojus / Aprikose / Laugenbrioche

Brot mit Butter/Frischkäse/Olivenöl wird zur Vorspeise gereicht, sonst pro Person 7,50

Vegetarisch

Risotto von Steinpilzen

27,-

Burrata / grüner Spargel / Safran

Pfifferlings-Ravioli

27,-

Aprikose / Bergkäse / Wildkräuter

Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rinderrücken

37,-

Röstzwiebeln / Tropea-Zwiebeljus / Speckbohnen / Käsespätzle

Geschmorte Ochsenbäckle

29,-

Speck / Alblinsen / Balsamico / Bergkäsebällchen

Schnitzel vom Allgäuer Vollmilchkalb im Knuspermantel

31,-

Peiselbeere / Kartoffel-Gurken-Salat

Duett von bayrischer Garnele und bretonischer Jakobsmuschel

36,-

Safran / Zuckerschoten / Risotto von Steinpilzen

Gebratenes Medaillon vom Seeteufel

34,-

Speck / Alblinsen / Balsamico / Bergkäsebällchen

INKLUSIV-PREISE

Kennzeichnungspflicht von Allergenen in der Speisekarte.

Diese Vermerke finden sich in einer speziellen Speisekarte, wir beraten sie gerne.

Lassen Sie Sich kulinarisch verwöhnen. Schönen Abend im Landgasthof Löwen.