



DER LÖWE
RESTAURANT BRÄUNLINGEN

„Ahoi Ihr Landratten !!“

Ein herzliches „Moin!“ zu unseren

„Sylder Nordseewochen“

im Löwen.

Schön dass Ihr da seid.

Genießt ein paar schöne Stunden mit und bei uns und lasst Euch überraschen was uns die Klabautermänner aus Neptuns Reich hiergelassen haben.

Zum ersten Ma(h)l ist die „Fischmanufaktur **Deutsche See**“ unser Hauptlieferant der maritimen Schätze.

Seit über 80 Jahren ist Ihr Hauptsitz im Bremerhavener Fischereihafen nur ca 40 km meinem Elternhaus in Oldenburg entfernt.

Das Thema Nachhaltigkeit, Ressourcen- & Umweltschutz, sowie soziale Verantwortung wird bei der

„**Deutschen See**“ groß geschrieben.

Auch von daher ein toller Partner für uns und die Löwenbrauerei.



Nur Barzahlung möglich

Vorwech

Gin Tonic 8.50

Aperol Sprizz 7.80

Löwen Sprizz 7.80

Sherry *trocken oder medium* 5.00

Winzersekt rosé 6.90

Weinempfehlung

Der komplette Nachhaltigkeitsbericht der Deutschen See kann bei uns
oder unter www.deutschesee.de eingesehen werden.

Bei Unverträglichkeiten und/ oder Allergien spricht bitte mit uns.

Vorab als Vorspeise

Dünen Tapas

lasst Euch überraschen

p.Pers. 24.50

Austern

*auf Eis mit Zitrone/
Chesterbrot*

3 Stück 16.80

jede weitere 4.80

Sylter Kruste

*das Beste Brot des
Nordens*

*mit aufgeschlagener
Meersalzbutter*

7.80

Feldsalat

8.50

mit Kartoffeldressing, Speck & Kracherle

Büsumer Krabbensüppchen

12.50

mit frischen Nordseekrabben

Rindercarpaccio

13.80

mit Parmesan & Rucola

Miesmuscheln

im Weissweinsud,
Baguette
18.80

Labskaus

(Matrosengericht aus der Seefahrerzeit)

16.50

20.50

Gebratene Heringe (2 Stück)

mit Ofenkartöffelchen & Remoularde

19.80

Matjesdoppelfilets

mit Hausfrauensoße und Salzkartoffeln

18.50

Nordseesalat

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
gebratenen Fischfilets, Krabben

26.50

Schellfischfilets

mit Senfsoße & Petersilienkartoffeln

26.80

Scholle „ Finkenwerder“

ganze Scholle gebraten mit Speckstippe & Kartoffeln
mit Kutterkrabben + 8.50

24.50

Löwen- Klassiker

Sauerbraten

*mit Bandnudeln & Rotkohl,
Feldsalat*

25,80

Wurstsalat vom Hofacker 15.00
mit Brägele

Cordon bleu 24.80
Pommes, Bratensoße & Feldsalat

Zwiebelrostbraten 36.50
Pommes, Portweinschalotten & Feldsalat

Watt 'n Menü

Forellentörtchen

mit Meerrettich, Krabben & Feldsalat 14.80

XXX

Schellfischfilet

mit Senfsoße & Petersilienkartoffeln

XXX

¼ Weisswein passend dazu von der Chefin ausgesucht

39.80

Fleischlos aber trotzdem lecker

Käsespätzle

mit Bergkäse & Feldsalat

19.50

Steinpilztortellini

mit Parmesan, Trauben, Nüssen & Feldsalat

22.80

Hinterher wat Süßes

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Himbeereis	8.80
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schalgsahne	8.50
Marinierte Beeren mit Franzbrötcheneis & Caramelcrème	9.50

wat für die Schlachseite

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Altes Pflümli PREMIUM <i>plus</i> 2cl	5.00
Gold Willi PREMIUM <i>plus</i> 2cl	5.00
Feine Marille PREMIUM <i>plus</i> 2cl	5.00
Moor- Birne PREMIUM <i>plus</i> 2cl	5.00
Ingwer Royal PREMIUM <i>plus</i> 2cl	5.00