



LÖWEN HOTEL

Montafon

LÖWEN STUBE

Lassen Sie sich von Thomas Carvalho de Sousa und seinem Team verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

KAPITEL 1 – ERDE

Der Klassiker mal anders
*Variation von der Gänseleber an Schafsmilchjoghurt
und Macadamianuss-Brioche*

ACEFGHLNO

€ 16,50

Aus dem Walde kommt es her
Filet vom Reh an Topinambur-Creme und eingelegter Baumnuss

ACEFGHLNO

€ 14,50

Zum Aufwärmen
Consommé und Cannelloni vom Schwarzfederhuhn

ACEGLNO

€ 8,50

Biss in den sauren Apfel
Sorbet vom grünen Apfel an Wacholder-Ginschaum

GO

€ 4,50

Zugvögel
Taubenbrust an Dreierlei vom Mais und Heidelbeerjus

ACEFGHLNO

€ 16,50

Von der Weide
Kalbsfilet an geschmortem Sellerie und knusprigem Pilz-Grießknödel

ACEFGHLNO
€ 29,50

oder

Jagdfieber
Hirsch an Wirsing, Sterzrolle und Chorizocrunch

ACEFGHLNO
€ 29,50

Wiener Tradition
Lauwarmer Kaffeekuchen an Sauerkirsch-Creme

A E F G H N O
€ 8,50

Hühnerstall
*Pochiertes Bio-Ei mit Passionsfruchtkern
an Blutorangensorbet und karamellisierten Nüssen*

A E F G H N O
€ 13,50

Der Nase nach
Käsespezialitäten mit Birnenbrot und hausgemachten Chutneys

A G H N O
€ 14,50

9 Gang Menü
€ 118,00

KAPITEL 2 – WASSER

Meeresströmung

*Marinierter Thunfisch und Jakobsmuschelchips
an Chilibaiser und Sesam-Algen-Salat*

ABCDEFGHIJLNO

€ 12,50

Perle des Baches

Bachkrebse an Perl couscous und Kerbelcreme

ABCDEFGHIJLNO

€ 13,50

Atlantischer Ozean

Schaumsuppe von der Brunnenkresse an knusprigem Bacalhau

ACDEGHLNO

€ 7,50

Ruhige See

Thymian-Buttermilch mit Verveine Granité

GO

€ 4,50

Fischmarkt

Bouillabaisse - neu interpretiert - an Safran-Tortellini

ABCDEFGHIJLNO

€ 16,50

Wildes Gewässer

*Makrele an lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat
und schwarzem Trüffel*

ACDEFGHLNO

€ 22,50

Seerosenteich

Kardamom-Milchschaum an Litschi-Rosen-Eiscreme

A E F G H N O

€ 8,50

Brechende Dämme

Knuspriges Früchtemousse an Mandarinsorbet und Amarant

A E D F G H N O

€ 12,50

Der Nase nach

Käsespezialitäten mit Birnenbrot und hausgemachten Chutneys

A G H N O

€ 14,50

9 Gang Menü

€ 105,00

KAPITEL 3 WIND

Wintergarten

Winterliches Gemüse in verschiedenen Zubereitungsarten

A E G H I O

€ 8,50

Aus der Schale

Erbsenschaumsuppe mit Roter Bete

A C E G H L O

€ 7,50

Mais mal vier

Tortilla mit Maiscreme, gebratener Maiskolben und Popcorn

A C E G H L O

€ 8,50

Schwarzes Gold

Kürbiskerncannelloni an Topinambur und Buchweizen

A C E F G H L O

€ 14,50

Winterzauber

Mirabellensorbet an Birnenkompott

O

€ 4,50

Weißes Gold
Trüffelnudeln mit pochiertem Ei

ACEFGHLO

€ 22,50

Süß und Fruchtig
Melone an Amarant und Soja-Pistazieneis

EFHO

€ 12,50

Der Nase nach
Käsespezialitäten mit Birnenbrot und hausgemachten Chutneys

AGHO

€ 14,50

8-Gang Menü

€ 89,00