



DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

GENUSSMOMENTE

VORSPEISEN

Wildschwein & Vitello tonnato
Scheiben von der Wildschweinkeule / Vitellosauce
Steinpilzmayo / Zwiebelgel / Wachholderkaramell
€ 21.50

Thunfisch & Spargel
geflämmte Scheiben vom Thunfisch
Karottencreme / grüne Sauce Mayo / Sesam
eingelegte bunte Beete / Algenchip
€ 21.50

SUPPE

Consommé vom Wild
klare Suppe vom Wild / gebackenes Wildfleisch
€ 12.90



DAS LÖFFLER'S

CASUAL FINE DINING & BAR

SALATE

Wildkräuter-Salatvariation

Balsamico-Vinaigrette / Gurken / Tomaten

klein € 7.50

groß € 14.00

Feldsalat

Kartoffeldressing / Kernöl / Crôutons

klein € 9.00

groß € 17.50

wahlweise

gebratene Hähnchenbruststreifen € 7.00

3 gebratene Garnelen € 13.00



DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

ZWISCHENGERICHTE

Pappardelle & Kürbis
frische breite Bandnudeln / Butternut-Kräuter-Pesto
Pistazie / Parmesan
€ 19.90

Gnocchi & Steinpilz
Steinpilz-Gnocchi / Champignonrahmsauce
Trüffelmayo
€ 21.50



DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

HAUPTSPEISEN

Lachs & Kartoffel
geflämmtes Wildlachsfilet / Kokos-Limonensauce
Bauernkarotten / Kartoffel-Bergkäse-Roulade
€ 36.50

Lamm & Grünkohl
gebratener Lammrücken / Petersilienkruste
Lammsauce / Grünkohl mit Pancetta
Kartoffelbaumkuchen
€ 36.90

Entenbrust & Blumenkohl
rosa Entenbrust / Entensud / gebackener Blumenkohl
Blumenkohlpüree / Blumenkohl-Risotto
€ 35.00



DAS LÖFFLER'S

CASUAL FINE DINING & BAR

Westerwälder Wild

Ragout von Reh & Wildschwein / gebratener Wildrücken
Holunderblüten-Preiselbeersauce / Blattspinat
Schmorkarotten / Karotten-Nussbutterpüree
Spinat-Semmelknödel

€ 35.90

Rinderfilet 250g

gegrilltes Rinderfilet / Sauce Foyot
Jus / sous vide Babymais / Trüffel-Kartoffelpüree

€ 45.00

Vegane Aubergine & Tomate

Lasagne von der Aubergine / Tomate / Basmatireis /
Sojabohne / Karotte / Zucchini

€ 24.90



DAS LÖFFLER'S

CASUAL FINE DINING & BAR

DAS LÖFFLERS EINFACH KLASSISCH

Anti-Pasti-Variation

ingelegte Zucchini / Paprika / Aubergine / Champignons
Tomaten / Büffelmozzarella / Trüffelsalami
Serranoschinken / Aioli / getrocknete Tomaten

1 Person € 15.50

2 Personen € 28.00

Strammer Max

Sauerteigbrot / roher & gekochter Schinken
ingelegte Gurke / 2 Spiegeleier / Senf

€ 11.50

Kräuterpfannkuchen

Kräuterpfannkuchen / Champignonsauce
Käsehaube / Salat

€ 14.50



DAS LÖFFLER'S

CASUAL FINE DINING & BAR

Wildbratwurst

grobe Wildbratwurst / gefüllt mit Spinat & Pfeffer
Schmorzwiebeln / Jus / Pommes Chips

€ 14.90

Toast Hawaii Klassisch

Toast / Kochschinken / Ananas / Käse
Preiselbeeren / Salat

€ 13.90

Rinderroulade klassisch

gefüllt mit Speck / Zwiebeln / Essiggurke / Karotte
Rotweinsauce / Kartoffelpüree

€ 19.50

Double smashed Burger

100% Rindfleisch / Gurken- Zwiebel Mayo / Cheddar /
Wildkräutersalat / eingelegte rote Zwiebeln / Pommes
frites

€ 20.90



DAS LÖFFLER'S

CASUAL FINE DINING & BAR

Kalbschnitzel klassisch
souffliertes Kalbschnitzel / Preiselbeeren / Zitrone
€ 19.90

Roastbeef 250g
Sous-vide gegartes & gegrilltes Roastbeef
Jus / Schmorzwiebeln / Kräuterbutter
€ 26.90

Beilagen zur Wahl

Wildkräutersalat Variation / Balsamico Vinaigrette
Gurken / Tomaten
€ 7.50

Feldsalat
Kartoffeldressing / Kernöl / Crôutons
€ 9.00

Marktgemüse
€ 7.50

Pommes Frites
€ 4.50

Pommes mit Trüffelöl & Trüffel
€ 7.50

Trüffel-Mayo
€ 4.50

3 gebratene Garnelen
€ 13.00



DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

Flammkuchen

Klassisch

Schmand / Speck / Zwiebeln
Bergkäse / Tomatenwürfel

€ 13.90

Räucherlachs & Spargel
Schmand / Räucherlachs
grüner Spargel / Bergkäse / Tomaten

€ 15.90



DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

Dessert

Dubai vs. „das Löfflers“
Schokoladenmousse / Pistaziengel / Pistaziencreme
karamellierte Pistazien / Engelshaar /
Schokoladencrunchperlen
€ 11.50

Tonkbohne & Vanille
Crème brûlée von der Tonkbohne
Glühweinbirnenragout / Beerengel / Vanillecrème
€ 11.50

Kleiner Abschluss
Mousse von der Schokolade / Himbeergel
€ 6.50

Käse
Beste Käsesorten der Saison
Hauseigener Biohonig / frisches Sauerteigbrot
€ 11.50

Kugel Eis
verschiedene Sorten
€ 2.00



DAS LÖFFLER'S
CASUAL FINE DINING & BAR

GENUSSMOMENTE MENÜ

Suppe

Cremesuppe vom Kürbis
gebratene Jakobsmuschel / Kräuteröl

€ 12.90

Hauptgang

frische Tagliarini
italienischer Herbsttrüffel / Parmesan

€ 27.90

oder

Geschmorte Scheiben von der Ochsenbacke /
Portweinsauce / Kartoffel- Nussbutterpüree

€ 29.50

Dessert

Apfelcrumble / Vanilleeis

€ 10.50

als 3-Gang-Menü

€ 47.50