



Restaurant & Eventlokal

ZUM LÖWEN



Münster (Hessen)



Leibnizstraße 6 | 64839 Münster

DO. 17:00 - 22:00 | FR. - SA. 17:00 - 23:00 | SO. 16:00 - 22:00



Georgische Küche, Khinkali, Shashlik, Phkhali, Kebab usw.

Georgische Küche

Die georgische Küche ist hierzulande immer noch weitestgehend unbekannt. Dabei ist sie eine der ältesten und abwechslungsreichsten Küchen der Welt und galt lange als die Gourmet-Küche der alten Sowjetrepubliken. Sie kennt eine Vielzahl von Gerichten und ist die abwechslungsreichste im Kaukasus.

In Westgeorgien sind Maismehl-Flachkuchen, ähnlich wie Maisbrot namens Mchadi, üblich. Im Gegensatz dazu bevorzugen die Ostgeorgier Weißbrot, das in riesigen Tonöfen gebacken wird. Das längliche ungeschnittene Brot heißt Tonis Puri.

In Ostgeorgien wird Maismehl verwendet, um daraus Brei namens Gomi herzustellen. Dieser wird anstelle von Brot, zu Fleisch- und Gemüsegerichten serviert. Außerdem wird gerne Hammel und Rindfleisch gegessen.

In Westgeorgien bevorzugen sie Huhn, Truthahn und anderes Geflügel.

Rennet-Käse wie Sulguni und Imeruli sind in Westgeorgien beliebt. In Ostgeorgien gibt es würzigen und salzigen Käse wie Askobian und Tushin.

Sowohl West- als auch Ostgeorgien sind berühmt für ihre speziellen Bazhe- und Satsivi-Saucen, die aus Walnüssen und Gewürzen hergestellt und zu Fleisch serviert werden.

Diese Unterscheidung zwischen Ost und West ist nicht endlich und jede einzelne Region hat ihre eigenen kulinarischen Traditionen. Fast jedes georgische Gericht kann in ganz Georgien genossen werden. Die Hauptstütze der georgischen Küche ist die Qualität der Zutaten, Gewürze und Produkte, die zum Kochen verwendet werden.



Khachapuri

Khachapuri ist ein Gebäck, das mit Käse gefüllt ist und gebacken wird. Der Teig für Khachapuri wird mit Matsoni (georgische Sauermilch) hergestellt. Dies führt zu einem besonders zarten Teig. Der Käse zum Füllen wird eingeweicht, leicht ausgewrungen und mit geschlagenen Eiern und Rahm- oder Ziehbutter zerkleinert. Eine Gebäckschicht wird stark mit gezogener Butter gefettet und dann mehrmals ein- und ausgerollt, damit der Teig aufgeht. Die Käsefüllung wird dann eingelegt und der Teig gebacken. Sobald es fertig ist, wird gebuttert und heiß serviert.



Mtsvadi (Shashlik)

Mtsvadi ist ein georgischer Schaschlik. Es zeichnet sich durch besonderes Aroma und Saftigkeit aus. Es wird hauptsächlich aus Rindfleisch zubereitet. Es gibt drei Arten von Mtsvadi. Die erste ist ein Schaschlik aus einem großen Stück Filet, normalerweise Schweinefleisch oder Kalbfleisch, manchmal mit verdünntem Roséwein übergossen. Dann gibt es einen Schaschlik aus mariniertem Fleisch. Die dritte ist ein Schaschlik aus Hammel mit Auberginen. Bei letzterer Sorte wird Fleisch in Auberginen gegeben und dann auf einem Grill gelegt.



Khinkali

Khinkali ist das berühmteste Gericht aus Georgien. Das sind georgische Teigtaschen, die an die Küche aus dem Fernen Osten erinnern. Das Hackfleisch für Khinkali wird aus Hammel oder Kalbfleisch hergestellt. Die Teigtaschen werden auf besondere Weise geformt: Den Teig rund formen, möglichst dünn, und anschließend mit Hackfleisch füllen. Daraufhin wird der Teig oben zu einem dicken Bündel geformt und versiegelt. Die Teigtaschen werden mit Händen gegessen. Dabei werden sie oben am Bündel festgehalten. Dieser wird normalerweise nicht gegessen. Der Saft aus dem Fleisch ist vor dem Beißen abzusaugen.



Phkhali

Phkhali ist ein originaler Gemüsesalat. Kohl, Rüben, Spinat, Paprika und Zwiebeln können als Grundgemüse für Phkhali verwendet werden. Das Gewürz erfordert Walnüsse, Weinessig, Knoblauch, Koriander, Paprika, Petersiliengrün und Salz. Das ganze Gemüse wird thermisch verarbeitet. Es wird gekocht oder gebacken, dann zerkleinert und mit den Gewürzen vermischt. Die Kombination von gekochtem oder gebackenem Gemüse mit frischem, würzigem Gemüse und Nüssen erzeugt einen einzigartigen Geschmack, der Phkhali von anderen Gemüsegerichten unterscheidet.

Restaurant, Zum Löwen - Münster

Im Restaurant Zum Löwen in Münster (direkt am Rathausplatz) servieren wir Ihnen Leckeres aus der georgischen Küche. Herzhafte Fleischgerichte, feine Vorspeisen, Salate, kleine Gerichte und Süßes zum Schluss servieren wir Ihnen gerne bei uns. Lassen Sie sich im Restaurant Zum Löwen in Münster kulinarisch verwöhnen. In unserem Restaurant stehen Ihnen verschiedene separate Räumlich-

keiten zur Verfügung. Im Restaurantbereich finden bis zu 95 Gäste reichlich Platz. Im anschließenden kleinen Raum können wir bis zu 25 Gäste bewirten (bestens geeignet für kleinere Feiern, Gruppen). In der warmen Jahreszeit steht außerdem die direkt angeschlossene Löwen-Außenfläche am Rathausplatz in Münster (Hessen) zur Verfügung. Wir freuen uns auf ihren Besuch!



★ MENÜ FÜR 2 PERSONEN ★

- ▶ 2 Bällchen Ispanachi (Spinat)
- ▶ 2 Bällchen Tscharchali (Rote Bete)
- ▶ 2 Badridschani (Auberginen)
- ▶ Georgischer Salat:
- ▶ 2 Portionen Khinkali
- ▶ Megruli Chatschapuri
- ▶ 2 Schashlikspieße (Schwein, Kalb oder Hähnchen)
- ▶ Bratkartoffeln georgischer Art
- ▶ Soßen wie Tkemali, Sazebeli
- ▶ Georgisches Brot
- ▶ 2 Mal Espresso

55,00 €

Herzlich Willkommen!

Das Team des Restaurants Zum Löwen in Münster heißt Sie ganz herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Genießen Sie Feines aus der georgischen Küche. Darüber hinaus hilft Ihnen unser Servicepersonal gerne bei der Auswahl Ihrer Mahlzeit. Einen „Guten Appetit!“ wünschen wir Ihnen.

Ihr Zum-Löwen Team

Welcome!

The team of the Zum Löwen restaurant in Münster warmly welcomes you and wishes you a pleasant stay. Enjoy the delicacies of the Georgian cuisine. In addition, our service staff will be happy to help you choose your meal. Thank you for your visit and enjoy your meal!

Your Zum-Löwen team



GESCHENK-GUTSCHEIN

Unsere geschmackvoll gestalteten hochwertigen Gutscheine sind eine kulinarische Geschenk-Idee. Dem Beschenkten öffnet sich die Tür zu besonderem Genuss aus der georgischen Küche.

Verschenken Sie somit ein Top Erlebnis.



SUPPEN

1	KARTOFFELCREME-SÜPPCHEN ^L Hausgemachter frischer Suppengenuss	7,50 €
2	SUP KARCHO Georgische Suppe mit Rindfleisch und Reis	9,50 €

Alle Suppen werden mit frischem Brot serviert

SOUPS

1	POTATO CREAM SOUP ^L Homemade fresh soup delight	7,50 €
2	SUP KARCHO Georgian soup with beef and rice	9,50 €

All soups are served with fresh bread

VORSPEISEN

3	ZWEI GARNELENSPIESSE ^{B,L} Bester Genuss aus Neptuns Reich mit Knoblauch serviert auf einem Salatbett. Dazu reichen wir Knoblauch-Dip	12,90 €
4	BADRIDSCHANI ^{Aw} Fünf Auberginen-Streifen gefüllt mit Walnusscreme. Angemacht mit Knoblauch, Safran, Koriander, Dill und Zwiebeln mit Granatapfel-Deko.	8,00 €
5	ISPANACHI ^{Aw} Fünf Spinat-Bällchen angemacht mit Knoblauch, Safran, Koriander, Dill, Walnüsse und Zwiebeln.	8,00 €
6	TSCHARCHALI ^{Aw} Fünf Rote-Bete Püree-Bällchen angemacht mit Knoblauch, Safran, Peperoni, Walnüsse und Dill.	8,00 €

Alle Vorspeisen werden mit frischem Brot serviert

STARTERS

3	TWO SHRIMP SKEWER ^{B,L} Shrimp skewer. Best of Neptune's realm with garlic served on a bed of lettuce served with a Garlic Dip	12,90 €
4	BADRIDSCHANI ^{Aw} Five eggplant stripes filled with walnut cream. Prepared with garlic, saffron, coriander, dill and onions with pomegranate topping.	8,00 €
5	ISPANACHI ^{Aw} Five spinach balls prepared with garlic, saffron, coriander, dill and onions.	8,00 €
6	TSCHARCHALI ^{Aw} Beetroot puree balls prepared with garlic, saffron, pepperoni and dill. With sweet-sour Tkemali sauce. Five pieces	8,00 €

All starters are served with fresh bread

TEIGGERICHTE

10	IMERULI CHATSCHAPURI ^{G,Aw} Rundes gebackenes Teigbrot gefüllt mit Käse	11,90 €
11	MEGRULI CHATSCHAPURI ^{Aw,C,G} Rundes gebackenes Teigbrot gefüllt mit Käse und Ei.	13,50 €
12	ACHARULI CHATSCHAPURI ^{Aw,C,G} Gebackenes Teigschiffchen mit Käse, Spiegelei und Butter nach adscharischer Art	14,00 €
13	BLINIS MIT HACKFLEISCH ^{Aw,L} Drei mit gemischtem Hackfleisch gefüllte Blinis (die aus Osteuropa stammende Art des kleinen Eierkuchens)	9,00 €

DOUGH DISHES

10	IMERULI CHATSCHAPURI ^{G,Aw} Round baked dough bread filled with cheese	11,90 €
11	MEGRULI CHATSCHAPURI ^{Aw,C,G} Round baked dough bread filled with cheese and egg.	13,50 €
12	ACHARULI CHATSCHAPURI ^{Aw,C,G} Baked dough boat with cheese, fried egg and butter in Adschar style	14,00 €
13	BLINIS WITH MINCED MEAT ^{Aw,L} Three blinis stuffed with mixed minced meat (the type of small pancake originating from Eastern Europe)	9,00 €



SALATE

	BEILAGEN-SALAT Kleiner Beilagensalat	
14	Statt Gemüse zum bestellten Gericht	2,00 €
15	Als Einzelbestellung	4,50 €
17	SALAT 'GARNELEN' ^B Großer gemischter Salatteller mit Tomate, Gurke, Mais, Karotten und gebratenen Garnelen	9,50 €
18	SALAT 'HÄHNCHEN' Großer gemischter Salatteller mit Tomate, Gurke, Mais, Karotten und Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust	10,50 €
19	OLIVIER-SALAT ^{C,L,M,1,2,3} Vorspeisen-Salat angemacht mit Mayonnaise und Kartoffeln, Rindswurst-Scheiben, Möhren, Ei, grünen Erbsen, Gewürzgurke, Lauch und frischen Kräutern	8,50 €
57	GEORGISCHER SALAT Tomaten, Gurken, mit oder ohne Walnüssen, rote Zwiebeln, auf Olivenöl mit Salz und Petersilie	8,50 €

Alle Salate werden standardmäßig mit Balsamico & Öl angemacht. Auf Wunsch auch Joghurt-Kräuter-Dressing



EINTÖPFE

7	CHASHUSHULI-OSTRI Mittelscharfer Rindfleisch-Eintopf mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Chili, georgischen Gewürzen, Koriander, Paprika & Cheyenne-Pfeffer.	14,00 €
8	LOBIO KOTANSCHI Eintopf aus frischen Kidneybohnen zubereitet mit frischen Kräutern.	8,00 €
9	CHARTSCHO Chartscho ist ein traditioneller georgischer Eintopf mit Rindfleisch, geriebenen Walnüssen, georgischen Gewürzen und Tomate. Pikant abgeschmeckt mit Cayenne-Pfeffer, Koriander und Knoblauch.	15,50 €

Alle Eintöpfe werden mit frischem Brot serviert

SALADS

	SIDE SALAD Small side salad	
14	Instead of vegetables to ordered dish	2,00 €
15	As single order	4,50 €
17	SALAD 'GARNELEN' ^B Large mixed salad plate with tomato, cucumber, corn, carrots and fried prawns	9,50 €
18	SALAD 'HÄHNCHEN' Large mixed salad plate with tomato, cucumber, corn, carrots and stripes of grilled chicken breast	10,50 €
19	OLIVIER-SALAD ^{C,L,M,1,2,3} Starters salad dressed with mayonnaise. Prepared with potatoes, carrots, egg, pickled gherkin and Beef sausage slices	8,50 €
57	GEORGIAN SALAD Tomatoes, cucumbers, with or without walnuts, red onion, refined with olive oil, salt and parsley	8,50 €

All salads are prepared as standard with balsamic vinegar & oil. Yoghurt-herb dressing available on request.



STEWES

7	CHASHUSHULI-OSTRI Medium hot spicy Georgian beef stew with tomato, onion, garlic, pepper, chili, Georgian spices, coriander, pepper and Cheyenne pepper.	14,00 €
8	LOBIO KOTANSCHI Kidney bean stew with fresh herbs.	8,00 €
9	CHARTSCHO Chartscho is a traditional Georgian stew with beef, grated walnuts, Georgian spices and tomato. Spicy seasoned with cayenne pepper, coriander and garlic.	15,50 €

All stews are served with fresh bread

HAUPTGERICHTE



	KHINKALI ^{Aw} Drei saftige georgische Teigtaschen	
20	Mit Quark-Käse-Füllung	5,90 €
21	Mit gemischter Hackfleisch-Füllung und angemacht mit Koriander, Petersilie, Zwiebeln, milden Peperoni und Knoblauch	6,90 €
	SCHASCHLIK-SPIEß Gegrillte Fleischwürfel am Spieß, mit süß-saurer Tkemali-Soße und Tomatensoße. Dazu servieren wir Bratkartoffeln nach georgischer Art	
22	Mit Kalbsfleisch	15,90 €
23	Mit Schweinefleisch	14,90 €
24	Mit Hähnchenbrust	13,90 €
28	SOKO KECZE ^G Fünf mit Mozzarella gefüllte ofengebackene Champignons	8,20 €
25	CHKMERULI ^{Aw,G} In Milch-Knoblauch-Soße zubereitetes Hähnchenbrustfilet	14,00 €
26	HÄHNCHEN 'TABAKA' Ganzes gebratenes Hähnchen nach georgischer Art mit Tkemali-Soße und Pommes Frites.	15,90 €
38	HÄHNCHENBRUSTFILET Lecker-leichtes Hähnchenbrustfilet vom Grill an Kräutersoße, dazu reichen wir buntes Gemüse und Pommes frites	16,50 €
27	AJAPSANDALI ^{Aw} Frisches geschmortes Gemüse auf Tomatensoße verfeinert mit Zwiebeln, Koriander, Knoblauch, Petersilie und Dill.	13,50 €
29	KABABI ^{G,Hm,L} Zwei georgische Rinderhackfleisch-Spieße (mit Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Petersilie) an hausgemachter georgischer Sazebeli-Tomatensoße, serviert mit knusprigen Pommes frites	14,80 €
30	TOLMA ^{G,L,Aw} Drei Kohlrouladen gefüllt mit Rinderhackfleisch verfeinert mit Reis, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Petersilie.	13,50 €
31	GEBRATENE RINDERLEBER ^{Aw} Gebratene Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln und frischer Petersilie, dazu reichen wir Ihnen Bratkartoffeln	12,90 €

Alle Hauptspeisen werden mit frischem Brot serviert

MAIN COURSES

	KHINKALI ^{Aw} Stuffed Georgian dumplings	
20	With curd cheese filling	5,90 €
21	With minced meat filling and dressed with coriander, parsley, onions, mild peppers and garlic	6,90 €
	SCHASCHLIK-SKEWER Grilled meat cubes on a skewer with sweetsour Tkemali sauce and tomato sauce, according to your wishes. We also serve fried potatoes in Georgian style.	
22	Calf cubes	15,90 €
23	Pork cubes	14,90 €
24	Chicken breast cubes	13,90 €
28	SOKO KECZE ^G Five oven-baked mushrooms filled with mozzarella	8,20 €
25	CHKMERULI ^{Aw,G} Chicken breast fillet prepared in milk and garlic sauce	14,00 €
26	CHICKEN 'TABAKA' Grilled chicken breast cubes on a skewer with sweetsour Tkemali sauce and french fries	15,90 €
38	CHICKEN BREAST FILLET Delicious, light poultry delight: grilled chicken breast fillet with herb sauce, colorful vegetables and french fries	16,50 €
27	AJAPSANDALI ^{Aw} Fresh stewed vegetables on tomato sauce refined with onions, coriander, garlic, parsley and dill.	13,50 €
29	KABABI ^{G,Hm,L} Two Georgian kebab minced beef skewers (refined with onions, garlic, coriander and parsley) on homemade Georgian Sazebeli tomato sauce, served with crispy French fries	14,80 €
30	TOLMA ^{G,L,Aw} Three cabbage rolls filled with ground beef, refined with rice, onions, garlic, coriander and parsley.	13,50 €
31	GEBRATENE RINDERLEBER ^{Aw} Fried beef liver with braised onions and fresh parsley, we will also serve you fried potatoes	12,90 €

All main courses served with fresh bread

SCHNITZEL



32	SCHNITZEL 'WIENER ART' ^{Aw,C,G} Goldbraun ausgebackenes paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitte, Salat und Pommes frites	14,00 €
33	JÄGERSCHNITZEL ^{Aw,C,G,L} Goldbraun ausgebackenes paniertes Schweineschnitzel an Jägersoße, buntem Gemüse und Pommes frites	15,00 €
36	HOLSTEINER SCHNITZEL ^{Aw,C,G,L} Goldbraun ausgebackenes paniertes Schweineschnitzel getoppt von zwei Spiegeleiern und Speck. Dazu reichen wir Pommes frites	16,00 €
37	KOCHKÄSE-SCHNITZEL ^{Aw,C,G,L} Bestes aus Hessen. Goldbraun ausgebackenes paniertes Schweineschnitzel mit Kochkäse-Soße, Pommes frites und buntem Gemüse	16,00 €

SCHNITZEL



32	SCHNITZEL 'WIENER ART' ^{Aw,C,G} Golden-brown breaded pork schnitzel with lemon slice, fresh salad and French fries	14,00 €
33	JÄGERSCHNITZEL ^{Aw,C,G,L} Golden-brown breaded pork schnitzel with hunter's sauce, colourful vegetables and French fries	15,00 €
36	HOLSTEINER SCHNITZEL ^{Aw,C,G,L} Golden brown breaded pork schnitzel topped with two fried eggs and bacon. We serve it with colourful vegetables and french fries	16,00 €
37	KOCHKÄSE-SCHNITZEL ^{Aw,C,G,L} Best from Hesse. Golden-brown breaded pork schnitzel with cooked cheese sauce, French fries and colourful vegetables	16,00 €



RUMPSTEAKS

39	RUMPSTEAK ,KRÄUTERBUTTER' ^G Herzhaftes von Kräuterbutter getopptes Rumpsteak mit Pommes frites und buntem Gemüse	22,00 €
40	RUMPSTEAK ,ZWIEBEL' ^{G,L} Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Soße, dazu Pommes frites und buntes Gemüse	22,00 €
41	RUMPSTEAK ,MADAGASKAR' ^{G,L} Herzhaftes Rumpsteak an rassischer Pfefferrahmsoße mit Pommes frites und buntem Gemüse	23,00 €
42	RUMPSTEAK ,CHAMPIGNON' ^{G,L} Leckeres Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsoße begleitet von Pommes frites und buntem Gemüse	23,00 €

RUMPSTEAKS

39	RUMPSTEAK ,KRÄUTERBUTTER' ^G Hearty rump steak topped with herb butter with French Fries and colourful vegetables	22,00 €
40	RUMPSTEAK ,ZWIEBEL' ^{G,L} Hearty rump steak with racy onion sauce with French Fries and colourful vegetables	22,00 €
41	RUMPSTEAK ,MADAGASKAR' ^{G,L} Hearty rump steak with creamy pepper sauce with French Fries and colourful vegetables	23,00 €
42	RUMPSTEAK ,CHAMPIGNON' ^{G,L} Delicious rump steak with fresh mushrooms in cream sauce accompanied by French Fries and colorful vegetables	23,00 €

Beilagensalat statt Gemüse - 2,00 €

Side salad instead of vegetables - € 2.00



FISCH

43	ZANDERFILET ^{D,G,L} Gebratenes Zanderfilet an Dill-Rahm-Soße begleitet von buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	18,00 €
44	DORADENFILET ^{D,G,B,L} Gebratenes Doradenfilet an Hummer-Shrimps-Soße. Dazu reichen wir buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	19,00 €
45	LACHSFILET VOM GRILL ^{D,O,L} Gegrilltes Lachsfilet an Weißwein-Limonen-Soße. Dazu reichen wir Ihnen neben buntem Gemüse auch Petersilienkartoffeln	21,00 €
46	LACHSFILET AN HUMMERSOSSE ^{Ah,B,D,G,L} Gegrilltes Lachsfilet an Hummersoße. sowie Spinat sind die Beilagen Kartoffelpüree	23,00 €

FISH

43	PIKEPERCH FILLET ^{D,G,L} Fried pike-perch fillet with dill cream sauce accompanied by colourful vegetables and parsley potatoes	18,00 €
44	GILTHEAD FILLET ^{D,G,B,L} Fried fillet of gilthead with lobster shrimp sauce. We serve it with colourful vegetables and parsley potatoes.	19,00 €
45	GRILLED SALMON FILLET ^{D,O,L} Grilled salmon fillet with white wine and lime sauce. In addition to colourful vegetables we also serve parsley potatoes.	21,00 €
46	SALMON - LOBSTER SAUCE ^{Ah,B,D,G,L} Grilled salmon fillet with lobster sauce. and spinach are the side dishes mashed potatoes	23,00 €

AUFLÄUFE

47	KARTOFFEL-GEMÜSE-AUFLAUF ^{D,G,L} Überbacken mit Käse	11,00 €
48	KARTOFFEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF ^{G,L} Überbacken mit Käse	11,50 €
49	BROKKOLI-NUDEL-AUFLAUF ^{G,L,Ah} Überbacken mit Käse	11,00 €

CASSEROLES

47	POTATO-VEGETABLE CASSEROLE ^{D,G,L} overbaked with cheese	11,00 €
48	POTATO-MINCED MEAT CASSEROLE ^{G,L} overbaked with cheese	11,50 €
49	BROCCOLI-NOODLE CASSEROLE ^{G,L,Ah} overbaked with cheese	11,00 €

SOSSEN

50	TKEMALI-SOBE Süß-saure Soße aus gekochten Mirabellen	1,90 €
51	ADSCHIKA-SOBE Adschika, die pastöse, scharfe und gekochte Würzsauc. In der georgischen Küche zu Fleisch, Geflügel & Fisch gereicht	1,90 €
52	SAZEBELI-SOBE Universelle hausgemachte Tomatensoße aus Georgien	1,90 €

SAUCES

50	TKEMALI-SAUCE Sweet-sour sauce from cooked mirabelle plums	1,90 €
51	ADSCHIKA-SAUCE Adschika, the pasty, hot and cooked seasoning sauce. Served with meat, poultry and fish in Georgian cuisine	1,90 €
52	SAZEBELI-SAUCE Universal homemade tomato sauce from Georgia	1,90 €

KLEINE GÄSTE

FOR CHILDREN



53	SCHNITZEL 'DONALD' ^{Aw,C,G} Goldbraun ausgebackenes paniertes Schweineschnitzel mit knusprigen Pommes frites, Ketchup und/oder Mayonnaise	7,00 €	53	SCHNITZEL 'DONALD' ^{Aw,C,G} Golden brown breaded pork schnitzel with crispy french fries, ketchup and/or mayonnaise	7,00 €
54	SCHNITZEL 'MICKEY' ^{Aw,C,G} Goldbraun ausgebackenes paniertes Hähnchenschnitzel mit knusprigen Pommes frites, Ketchup und/oder Mayonnaise	7,50 €	54	SCHNITZEL 'MICKEY' ^{Aw,C,G} Golden brown breaded chicken schnitzel with crispy french fries, ketchup and/or mayonnaise	7,50 €
v	POMMES FRITES Mit Ketchup und Majo	4,00 €	58	FRENCH FRIES With Ketchup and Majo	4,00 €

FEIERN IM RESTAURANT ZUM LÖWEN



Sie können bei einer Feier wählen, ob Sie die Speisen in Form eines ebenso farbenprächtigen und leckeren Buffets angerichtet haben möchten oder doch lieber ein -auch mehrgängiges- Menü genießen möchten. Bei beiden Möglichkeiten bleibt eins jedoch gleich: Ihre kulinarischen Wünsche werden soweit wie möglich - gern und jederzeit umgesetzt. Dafür nehmen wir uns beim Vorgespräch bewusst Zeit, um Ihre Wünsche, Ihre Vorstellungen und eventuell bestehende Notwendigkeiten kennenzulernen. Ob in kulinarischer oder beispielsweise in Dekorations-Hinsicht.

Bei bis zu 25 Gästen ist unser abgeschlossener Nebenraum mit Sicher-

heit eine gute Wahl für Ihre Privatveranstaltung.

Ist Ihre Gruppe größer, können wir Ihnen im ersten Stock unseren Bankettraum anbieten, der Platz für bis zu 80 Gäste (oder z.B. 50 Gäste, dafür mit Musikern, einer kleinen Tanzfläche und Büffet) hat. Ihre Gästeanzahl ist noch höher? Dann können wir Ihnen unser gesamtes Restaurant exklusiv zur Verfügung stellen.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch ein ALLES INKLUSIVE-PAKET. Zu einem attraktiven Pauschalpreis pro Person ist dann der Getränkekonsum (exklusive Spirituosen, exklusive harte alkoholische Getränke) hinzubuchbar.



DESSERTS

102	KAISERSCHMARRN ^{Aw,G,C} Altes K&K-Gericht aus Palatschinkenteig, bedeckt von Puderzucker und mit einer Kugel Vanilleeis.	7,90 €
103	HEISSE LIEBE ^G Zartschmelzende Vanille-Eiscreme (3 Kugeln) mit heißen Himbeeren serviert mit einem Sahnehäubchen	6,90 €
104	CUP DENMARK ^G Drei Kugeln zartschmelzender Vanille-Eiscreme überzogen von Schokoladensauce und mit Sahnehäubchen serviert	6,50 €
106	KUGEL EISCREME ^G Stellen Sie sich Ihr Eis-Dessert selber zusammen. Wählen Sie unter zartschmelzender Vanille-Eiscreme, Erdbeere-Eiscreme oder Schokoladeneis. Je Kugel	2,50 €

SWEETS

102	KAISERSCHMARRN ^{Aw,G,C} Old K&K dish made of pancake dough, served with a vanilla ice cream and covered with icing sugar	7,90 €
103	HEISSE LIEBE ^G Delicately vanilla ice cream (3 scoops) with hot raspberries served with a cream topping	6,90 €
104	CUP DENMARK ^G Three scoops of vanilla ice cream covered with chocolate sauce and served with a cream topping	6,50 €
106	KUGEL EISCREME ^G Put together your own ice cream dessert. Choose between a melt-in-the-mouth vanilla ice cream, strawberry ice cream or chocolate ice cream. Per scoop	2,50 €



HEISSE GETRÄNKE

94	TASSE KAFFE ⁹	2,70 €
95	ESPRESSO ⁹	2,50 €
96	ESPRESSO DOPPIO ⁹ Doppelt starker Genuss	3,70 €
97	ESPRESSO MACCHIATO ^{9,G} Mit Milch aufwartend	2,70 €
98	CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUUM ^{9,G}	2,80 €
99	LATTE MACCHIATO ^{9,G} Die dreistöckige Kaffee-Spezialität	3,50 €
100	GLAS TEE ⁹⁹ Wählen Sie unter verschiedenen Teesorten	2,50 €
101	GLAS KAKAO ^G Mit Sahnehäubchen	3,50 €

HOT BEVERAGES

94	CUP OF COFFEE ⁹	2,70 €
95	ESPRESSO ⁹	2,50 €
96	ESPRESSO DOPPIO ⁹ Double the pleasure	3,70 €
97	ESPRESSO MACCHIATO ^{9,G} Serving with milk	2,70 €
98	CAPPUCCINO WITH MILK FOAM ^{9,G}	2,80 €
99	LATTE MACCHIATO ^{9,G} The three-storey coffee speciality	3,50 €
100	GLASS OF TEA ⁹⁹ Choose between different types of tea	2,50 €
101	GLASS OF COCOA ^G With cream topping	3,50 €



GETRÄNKE

DRINKS



SOFTDRINKS

		0,33 l
60	COCA-COLA ^{1,9}	4,00 €
61	COCA-COLA LIGHT ^{1,9,11,12}	4,00 €
62	FANTA KLASSIK ^{1,G}	4,00 €
63	SPRITE	4,00 €
64	MEZZO MIX ^{1,9,G}	4,00 €



FASSBIER ^{Ah,Aw}

		0,3 l	0,5 l
81	RADEBERGER PILS	4,00 €	5,00 €
73	RADLER	4,00 €	4,70 €

SÄFTE, NEKTARE

		0,3 l
65	NEU'S APFELSAFT	3,70 €
66	APFELSAFTSCHORLE	3,70 €
67	NEU'S ORANGENSAFT	3,70 €
68	ORANGENSAFTSCHORLE	3,70 €
69	NEU'S JOHANNISBEER-NEKTAR	3,70 €
70	JOHANNISBEERSCHORLE	3,70 €

FLASCHENBIER ^{Ah,Aw}

		0,5 l
83	SCHÖFFERHOFER HEFE-WEIZEN	4,50 €
84	SCHÖFFERHOFER KRISTALL-WEIZEN	4,50 €
85	SCHÖFFERHOFER HEFE-WEIZEN DUNKEL	4,50 €
86	SCHÖFFERHOFER HEFE-WEIZEN ALKOHOLFREI	4,50 €

MINERALWASSER

		0,25 l	0,75 l
71	SELTERS MEDIUM	2,70 €	6,00 €
72	SELTERS STILL	2,70 €	6,00 €

		0,33 l
87	CLAUSTHALER ALKOHOLFREI	3,90 €

DIVERSE GETRÄNKE

		0,33 l
75	SCHWEPPE'S BITTER LEMON	3,50 €
76	SCHWEPPE'S TONIC WATER	3,50 €
77	RED BULL	4,80 €

APERITIFS

		0,2 l
88	PROSECCO ⁰	7,00 €
89	CAMPARI /APEROL SPRITZ ¹	6,50 €
90	CAMPARI SODA ¹	5,50 €
91	CAMPARI ORANGE ¹	5,90 €

APFELWEIN

		0,25 l	0,5 l
78	KRÄMER APFELWEIN PUR	2,30 €	3,50 €
79	KRÄMER APFELWEIN SÜSS GESPRITZT	2,30 €	3,50 €
80	KRÄMER APFELWEIN SAUER GESPRITZT	2,30 €	3,50 €

92	LÖWEN-APERITIF ^{0,1} Campari mit Holunder, frischer Minze und Prosecco	8,00 €
93	HUGO Holunder, Prosecco und frische Minze	7,50 €



WEINE

Weißweine			0,2 l
109	MAXIMIN RIESLING Mosel, feinherb (Maximin Grünhaus)		7,00 €
110	WEISSER BURGUNDER Baden, trocken (Gleichenstein)		6,50 €
111	RKATSITELI trocken (Weinkellerei Tsinandali)		6,00 €
Rotweine			
112	SPÄTBURGUNDER Baden, trocken (Gleichenstein)		6,50 €
113	TROLLINGER Württemberg, halbtrocken (Neipperg)		7,00 €
114	SAPERAVI trocken (Weinkellerei Tsinandali)		6,90 €
115	SAPERAVI HT halbtrocken (Weinkellerei Tsinandali)		6,90 €
Rosé-Weine			
116	ROSÉ D'ANJOU Loire, halbtrocken (Alliance Loire)		7,00 €

Unsere Auswahl an Flaschenweinen stellen wir Ihnen in einer gesonderten Karte vor
We present our selection of bottled wines in a separate wine list

SPIRITUOSEN

Longdrinks		0,3 l
117	WHISKEY-COLA ^{1,9}	7,50 €
118	CUBA PERFECTO (DUNKLER RUM) ^{1,9}	6,50 €
119	CUBA LIBRE ^{1,9}	7,90 €
120	JÄGERMEISTER RED BULL ^{1,9,10,11,14}	7,50 €
122	VODKA ORANGE / SCREWDRIVER	6,50 €
123	VODKA ENERGY ^{1,9,10,11,14}	6,50 €
124	GIN TONIC ¹⁰	7,50 €
Diverses		2 cl
125	JÄGERMEISTER	4,00 €
126	AVERNA	3,00 €
127	PRINZ OBSTLER	3,90 €
128	WILLIAMS BIRNE	4,50 €
129	TEQUILA	4,80 €
130	GRAPPA	4,00 €
131	CAPTAIN MORGEN	3,50 €
132	BACARDI	4,00 €
133	GIN	4,00 €
134	VODKA	3,50 €
135	BAILEY'S ^{2,9} (4 CL)	5,00 €
135	HENNESSY COGNAC	5,00 €
136	CHIVAS WHISKEY	5,00 €

ALLERGEN-INFORMATION

Wir möchten darauf hinweisen, dass es so gut wie unmöglich ist, in der Gastronomie ein Gericht ohne Allergie auslösende Stoffe zuzubereiten. Das liegt daran, dass bereits viele Grundzutaten und Rezepturen frische Lebensmittel voraussetzen, die Allergien auslösen können

We would like to point out that it is practically impossible to prepare a dish without allergy-causing substances in the catering trade. This is because many basic ingredients and recipes require fresh food that can trigger allergies

INHALTS- UND ZUSATZSTOFFE

Wenngleich wir –wo auch immer sinnvoll möglich–frische Qualitäts-Produkte verwenden, so weisen doch einige Gerichte und Getränke unserer Speisekarte Inhalts- und/oder Zusatzstoffe auf. Zur Information haben wir Speisen & Getränke dieser Karte, sofern sie kennzeichnungspflichtige Stoffe aufweisen, mit folgenden Nummern versehen: **1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff/en **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker/n **5** mit Schwefeldioxid **6** geschwärzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **9A** teinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **12** enthält eine Phenylalaminquelle **13** gewachst **14** Taurin **15** mit Nitritpökelsalz **16** Sorbinsäure **17** Benzoesäure

CONTENTS AND ADDITIVES

Although we use fresh quality products wherever we can, some dishes and drinks on our menu have contents and / or additives on. We marked those on the menu as follows: **1** with coloring agent **2** with preservative **3** with anti-oxidizing agent **4** with flavoring agent/s **5** with sulfur dioxide **6** blackened **7** contains phosphate **8** contains milk protein **9** contains caffeine **9A** contains tea **10** contains quinine **11** with sweetener **12** contains a phenylamine source **13** waxed **14** taurine **15** with nitrite pickling salt **16** sorbic acid **17** benzoic acid

DRUCKFEHLER

...sind bewusst in diese Karte integriert worden. So können wir das Bedürfnis auch derjenigen Gäste stillen, die immer auf der Suche nach Druckfehlern sind. Wir wünschen viel Spaß bei der Lösung des Rätsels „Ei, wo sind sie denn?“.

PRINT ERRORS

...have been deliberately integrated into this menu. This allows us to preprocess the needs of guests who are always looking for print errors. We hope you enjoy solving the puzzle „Where the hell are they?“

© 06.2020 by „Restaurant Zum Löwen“ für Speisekarten-Design und Layout, sowie © 06.2020 für allgemeine wie beschreibende Texte im Speisen und Getränke-Teil.

© Fotos by Freepik (Premium Lizenz) Bilder sind ausschließlich Anrichte-beispiele. Die Gerichte im Restaurant Zum Löwen werden stets frisch angerichtet und sehen daher immer etwas anders aus.

Nachdruck –auch in Auszügen–, Zurverfügungstellung, Vervielfältigung und/ oder Übernahme in elektronische(n) und/oder mechanische(n) Systeme(n) und/ oder sonstige Verwendung ist ohne zwingend erforderliche schriftliche Zustimmung durch den Lizenzgeber verboten und wird rechtlich verfolgt. V.i.S.d.P. Restaurant Zum Löwen, Münster bei Dieburg. Stand: 10.10.2019, Änderungen bleiben uns vorbehalten.



RESTAURANT ZUM LÖWEN

Das Restaurant Zum Löwen ist Partner des mkn-Netzwerks, der starken Marketing-Gemeinschaft qualitäts- & serviceorientierter sowie von aktiven Unternehmer-Persönlichkeiten geführter Betriebe in der Region Rhein-Main-Kinzig.

The Löwen Restaurant is a partner of the mkn-network, the strong marketing community of quality- & service-oriented companies run by active entrepreneurs in the Rhine-Main-Kinzig region



Restaurant
Zum Löwen
Münster bei Dieburg

Restaurant Zum Löwen

Telefon 06071 – 73 71 79 8
Leibnizstraße 6 / Am Rathausplatz
64839 Münster (Hessen)
eMail: info@loewen-restaurant-muenster.de
URL: www.loewen-restaurant-muenster.de

Öffnungszeiten

Mo-Mi Geschlossen
Do 17:00 bis 22:00 Uhr
Fr 17:00 bis 23:00 Uhr
Sa 17:00 bis 23:00 Uhr
So 16:00 bis 22:00 Uhr

Angaben gemäß § 5 TMG

JK Betriebs GmbH
Vertreten durch:
Josef Korkotashvili
HRB Nummer: 97077
Amtsgericht Darmstadt