



Hier isst Leverkusen.

Das Restaurant Löwe im Kasino Leverkusen umfasst einen hellen offenen Küchen- und Restaurantbereich sowie eine einladene Terrasse.

Auch kulinarisch hat das Restaurant Löwe einiges zu bieten. Unter dem Motto: „Hier isst Leverkusen“ lädt das Küchenteam rund um Küchenchef Henry Burghardt ein, die neue Erlebnisküche zu genießen.

Im Restaurant bieten wir kreative Regional- küche und Wohlfühlgerichte für den Alltag. So kommen die Forellen, die auf unserer Karte zu finden sind, direkt aus dem bekannten Forellental hier vor Ort aus Leverkusen. Regionaler geht es fast gar nicht.

Neben saisonalen Gerichten, können sich unsere Gäste auch Klassiker wie unser Beeftatar, das Wiener Schnitzel oder auch verschiedene Varianten des beliebten Caesar Salad freuen.

Lassen Sie sich nicht unsere neuen Angebote TastyScampi, Family & Friends oder den Chefs Table mit Henry Burghardt entgehen.

Öffnungs- & Küchenzeiten

Montag bis Freitag:	11.30 bis 14.00 Uhr und 16.00 bis 23.00 Uhr
Küchenzeit:	11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr
Samstag:	18.00 bis 23.00 Uhr
Küchenzeit:	18.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag:	Ruhetag

Kontaktdaten

Restaurant Löwe im Kasino Leverkusen /
Kaiser-Wilhelm-Allee 3 / 51373 Leverkusen
gastronomie@bayer.com / Telefon 0214 - 8311 200

/Löwe

Weitere Produktinfos finden Sie unter
[bayer-gastronomie.de](https://www.bayer-gastronomie.de)



Henry Burghardt

Hier isst Leverkusen.

Genuss in Perfektion.



/Löwe

Bayer Gastronomie Original

/TastyScampi

Jeden Montag servieren wir Ihnen argentinische Rotgarnelen.

Genießen Sie bis zu 400 g Argentinische Rotgarnelen / Aioli mit geräucherter Paprika / Beilagensalat / Ofenbaguette

Buchbar ab 2 Personen // pro Person 29,00

/Family & Friends

Das Tischbuffet in 3-Gängen // Jetzt jeden Samstag

Zusammenkommen, zusammen lachen und zusammen essen. Bei unserem Tischbuffet mit 3-Gängen steht genau das im Fokus:
Mit den Sitznachbarn und Sitznachbarinnen werden drei Gänge ausgewählt und dann nacheinander für den gemeinsamen Genuss auf dem Tisch eingesetzt. Wir freuen uns auf die schönen Momente mit Ihnen als unsere Gäste.

Buchbar ab 2 Personen // pro Person 49,00

/ChefsTable

Mehr als ein Restaurantbesuch!

Unser Küchenchef Henry Burghardt lädt Sie & bis zu 15 weitere Gäste zu einem exklusiven Dinner an unser Herzstück – unseren ChefsTable – ein.
Von hieraus haben Sie nicht nur einen einzigartigen Blick in unsere Küche und können jeden einzelnen Handgriff live verfolgen, sondern Sie fachsimpeln im Laufe des Abends auch mit dem Team über Zubereitungsarten, Foodstyles und die neuesten kulinarischen Trends.

Buchbar ab 10 bis 16 Personen // pro Person ab 89,00

Perfekter Genuss zum attraktiven Preis

/Dinnermenü

3 Gang 45,00

Burratina / Geschmorter Lauch / Rote Bete /
Pinienkerntapenade / Feldsalat

Rosa gebratene Entenbrust / Geflügel-Thymianjus /
Haselnuss-Gnocchi / Schwarzwurzel

Crème brûlée / Torrone / Bitterorangensorbet /
43er-Espuma

/Lunchmenü

2 Gang 20,00

Räucherlachstartar / Kartoffelrösti, Feldsalat,
Kartoffel-Meerrettichdressing

Salz-Zitronenrisotto / Pecorino / Junger Spinat /
Artischocken

/Vorspeisen

Burratina / Geschmorter Lauch / Rote Bete 14,00
Pinienkerntapenade / Feldsalat

Gebeitztes Lachsfilet 15,00
Tonburi / Eingelegte Gelbe Bete / Rauchmandeln
Friséesalat

Rindertartar / Kräutermayonnaise / Kartoffelrösti 16,00
Friséesalat / Champagner-Vinaigrette

Gemischter Salat oder Caesar Salad 8,00
... mit Hähnchen 15,00
... mit Rote Bete Falafel 15,00
... mit Garnelen 18,00

Blumenkohlcremesuppe / Trüffelbutter / Röstbrot 9,00
Boudin Noir / Cidre-Gel

/Hauptgänge

Rosa gebratene Entenbrust / Geflügel-Thymianjus 28,00
Haselnuss-Gnocchi / Schwarzwurzel

Geschmortes Rinderschäufelstück 26,00
Rotweinjus / Wirsing / Sellerie-Senfpuree

Heilbutt / Speckschaum / Kopfsalat 29,00
Kartoffel-Lauchragout

Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat, 23,00
Preiselbeeren, Wiener Garnitur

Gebackener Mini-Blumenkohl / Gewürznage 21,00
Artischocken / Mohrgrabbieh-Couscous
... mit Kabeljaufilet 26,00

Rinderrückensteak / Senfzwiebeln 28,00
Bohnencassoulet / Malzbierjus / Pommes frites

/Dessert

Panna Cotta von weißer Schokolade 10,00
Geflämmte Ananas / Pistazieneis

Crème brûlée / Torrone / Bitterorangensorbet 9,00
43er-Espuma

Double Classic / Espresso-Krokanteis 8,00
Kaffeeликör / Sahne / Espresso

