SEASON´S CHEERS

WEIHNACHTEN & SILVESTER 2026



ZUM LÖWEN

DESIGN HOTEL RESORT & SPA



VORFREUDE, DIE WÄRMT

Es gibt diesen Moment, wenn die Kerzen brennen, die Gläser klingen und endlich alle am Tisch sitzen. Draußen wird es dunkel, drinnen duftet es nach Bratapfel und Tannengrün. Geschichten werden erzählt, Erinnerungen wach und aus „nur noch einen Moment“ wird ein ganzer Abend. Vielleicht ist genau das die Magie von Weihnachten: Zeit füreinander zu haben – und sie für einen Augenblick zu vergessen.

ADVENT, WEIHNACHTEN & SILVESTER

Vom ersten Gänseessen bis zum letzten Anstoßen des Jahres: Wir haben schöne Anlässe für euch vorbereitet, zusammenzukommen und zu genießen. Mal festlich bei Kerzenschein, mal mit Stockbrot am knisternden Feuer – und immer mit viel Herz. Freut euch auf die Weihnachtszeit und den Jahreswechsel im Löwen.

ab dem 11.11. 2026		GÄNSEKARTE
ab dem 1. Advent		FEIERLICHE MENÜS UND BUFFETS
23.12.2026	ab 17.30	GÄNSEBUFFET WARTEN AUF´S CHRISTKIND
24.12.2026	ab 17.30	4 GANG MENÜ mit Champagnerempfang
25.12.2026	mittags	WEIHNACHTSBRUNCH ausgebucht
	abends	4 GANG MENÜ
26.12.2026	mittags	WEIHNACHTSBRUNCH ausgebucht
	abends	4 GANG MENÜ
27.12.2026	mittags	FESTLICHER BRUNCH
30.12.2026	nachmittags	FACKELWANDERUNG STOCKBROT AM FEUER
31.12.2026	abends	5 Gang Gala Menü
01.01.2026	mittags	Brunch


20
YEARS



ZUSAMMEN WIRD ES FESTLICH

Ob im kleinen Kreis oder mit dem ganzen Team: Wenn alle an einem Tisch zusammenkommen, darf der Alltag draußen bleiben. Wir kümmern uns um den Genuss – mit festlichen Menüs und Buffets für einen Abend voller guter Gespräche, herzlichem Lachen und Zeit füreinander.

WEIHNACHTSMENÜS UND SHARING DINNER 2026

bis 30 Personen

3 GANG WEIHNACHTSMENÜ

Vorspeise
Gerösteter Kürbis | Berglinsen | Cranberryvinaigrette | Wildkräuter

Hauptgang
Brasato vom Rind | kräftige Rotweinjus | Kartoffelgratin | geröstetes Wurzelgemüse

Dessert
Bratapfelcreme | Zimtstreusel | Sauerkirschen

59 Euro pro Person

4 GANG WEIHNACHTSMENÜ

Vorspeise
Entenrillettes | Orangen-Zwiebel-Confit | Brioche

Suppe
Maronencremesuppe | braune Butter | geröstete Haselnuss

Hauptgang
Brasato vom Rind | kräftige Rotweinjus | Kartoffelgratin | geröstetes Wurzelgemüse

Dessert
Orangen-Crème-brûlée | Spekulatiuscrunch

79 Euro pro Person

5 GANG WEIHNACHTSMENÜ

Vorspeise
Gerösteter Kürbis | Berglinsen | Cranberryvinaigrette | Wildkräuter

Suppe
Maronencremesuppe | braune Butter | geröstete Haselnuss

Fischgang
Lachs mit Kräuterkruste | Champagner-Beurre-blanc | Dillöl | geröstete Pastinake

Hauptgang
Rosa gebratener Rinderrücken | Trüffeljus | Kartoffelgratin mit Comté
Rosenkohlblätter | Waldpilze

Dessert
Orangen-Crème-brûlée | Spekulatiuscrunch

99 Euro pro Person

FAMILY STYLE DINNER
bis 20 Personen

Zum Start in die Tischmitte
Entenrillettes | Orangen-Zwiebel-Confit | Brioche
Rote-Bete-gebeizter Lachs | Apfel | Meerrettich | Schnittlauch
Gerösteter Kürbis | Berglinsen | Cranberryvinaigrette
Wildkräutersalat | geröstete Kerne | winterliches Dressing
Brotauswahl und zweierlei Dip

Hauptgerichte zum Teilen
Brasato vom Rind | kräftige Rotweinjus | geschmorte Zwiebeln
Gefüllte Poulardenbrust | Marone | Geflügeljus
Winterlicher Pilz-Knödel-Auflauf | Bergkäse | Kräutersauce
Beilagen in Schüsseln
Kartoffelgratin
Portwein-Apfel-Rotkohl
Rosenkohl mit brauner Butter und Haselnuss

Süßer Abschluss zum Teilen
Warmer Winterobstcrumble | Vanillesauce
Schokoladen-Kirsch-Dessert | Spekulatiuscrunch
Orangen-Crème-brûlée

75 Euro pro Person



WEIHNACHTSBUFFETS 2026

30 bis 180 Personen

WINTERABEND

Kalte Vorspeisen
4 Feinkost Salate nach Saison
Wildkräutersalat | 2 Dressings | Toppings
Bauernschinken und kleine Wurstauswahl | Gewürzgurken | Zwiebelsenf
Landbrot und Butter

Vom warmen Buffet
Brasato vom Rind | kräftige Rotweinjus | geschmorte Zwiebeln
Gefüllter Putenrollbraten | Apfel | Marone | Majoran | Geflügelrahm
Waldpilzstrudel | Petersilienrahm

Beilagen
Kartoffelgratin
Apfelrotkohl
Geröstetes Wurzelgemüse

Dessert
Bratapfelcreme im Glas | Zimtstreusel
Schokoladen-Lebkuchenmousse | Sauerkirschen

49 Euro pro Person

FESTTAGE

Kalte Vorspeisen
Entenrillettes | Orangen-Zwiebel-Confit | Brioche
Gerösteter Kürbis | Berglinsen | Cranberryvinaigrette
4 Feinkost Salate nach Saison
Wildkräutersalat | 2 Dressings | Toppings
Brotauswahl und zweierlei Dip
Vom warmen Buffet
Hirschragout | Wacholderjus | Preiselbeeren | Waldpilze
Gefüllte Poulardenbrust | Marone | Geflügeljus
Winterlicher Pilz-Knödel-Auflauf | Bergkäse | Kräutersauce

Beilagen
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Rotkohl mit Portwein und Apfel
Rosenkohl mit brauner Butter und Haselnuss

Dessert
Orangen-Crème-brûlée
Warmer Winterobstcrumble | Vanillesauce
Schokoladen-Kirsch-Dessert | Spekulatiuscrunch

69 Euro pro Person

WEIHNACHTSGALA

Kalte Vorspeisen
Rote-Bete-gebeizter Lachs | Apfel | Meerrettich | Schnittlauch
Entenrillettes | Orangen-Zwiebel-Confit | Brioche
Gerösteter Kürbis | Berglinsen | Cranberryvinaigrette
Bunte Bete | Ziegenkäse | Granatapfel | Walnuss
4 Feinkost Salate nach Saison
Wildkräutersalat | 2 Dressings | Toppings
Festliche Brotauswahl und zweierlei Dip

Live Station 1 Rind
Rosa gebratener Rinderrücken, frisch tranchiert
Trüffeljus
Sauce béarnaise
Geröstete Schalotten

Live Station 2 Fisch
Ganze Lachsseiten mit Kräuterkruste, live tranchiert
Champagner-Beurre-blanc
Dillöl und Zitrone

Vegetarisches Hauptgericht
Winterlicher Pilz-Knödel-Auflauf | Bergkäse | Kräutersauce

Beilagen
Kartoffelgratin mit Comté
Gebutterte Rosenkohlblätter mit Maronen
Geröstetes Pastinake & Bunte Möhren
Geschmorte Waldpilze

Dessertbuffet
Dunkle Schokoladentarte | Salzkaramell | geröstete Haselnuss
Maronen-Vanille-Crème | schwarze Johannisbeere
Bratapfel-Cheesecake | Zimt | Hafercrunch
Kleine Käseauswahl | Früchtebrot | Feigensenf

89 Euro pro Person

23. Dezember 2026

PUNSCH, FEUER, LICHTERGLANZ – UND GANZ VIEL WEIHNACHTSZAUBER.

Wenn der Duft von heißem Punsch in die klare Winterluft steigt, das Feuer lodert und tausend kleine Lichter die Welt zum Strahlen bringen, beginnt bei uns die schönste Wartezeit des Jahres.
Kommt vorbei, bringt eure Liebsten mit und
genießt ein paar magische Stunden voller Wärme, Gemütlichkeit und Vorfreude. Lasst euch von
weihnachtlichen Köstlichkeiten verführen, stoßt
gemeinsam an und spürt, wie die festliche Stimmung Herz und Seele berührt.
Ob zum Einstimmen auf den
Heiligabend, als kleine Auszeit vom
Feiertagsstress oder einfach, um den
Zauber des Moments zu genießen
– wir freuen uns auf euch.
Lasst uns gemeinsam feiern, lachen und
die funkelnde Magie spüren.

Eintritt kostenfrei

GÄNSEBUFFET

Und weil Vorfreude hungrig macht, ist auch drinnen schon festlich aufgetischt: Knuspriger Gänsebraten, duftende Klöße und winterliche Lieblingsbeilagen laden zum Schlemmen und Nachnehmen ein. Rückt zusammen, füllt eure Teller und lasst es euch gutgehen – so schmeckt das Warten aufs Christkind.

59 Euro pro Person





WEIHNACHTEN. WIE SCHÖN, ZU BLEIBEN.

Ankommen, die Taschen abstellen und wissen: Jetzt ist Zeit. Für festlich gedeckte Tische, Spaziergänge durch die winterlichen Gassen und lange Gespräche. Verbringt die Weihnachtstage bei uns im Löwen – wir freuen uns darauf, sie mit euch zu teilen.

EIN ZIMMER VOLLER VORFREUDE.

Nach einem schönen Abend noch ein wenig bleiben dürfen. In weiche Kissen sinken und am nächsten Morgen ganz in Ruhe frühstücken. Machen Sie den Löwen für ein paar Weihnachtstage zu Ihrem Zuhause.

Ihr gemütliches Zuhause für die Weihnachtstage
ab 129,- Euro pro Person inkl. Frühstück und Spazugang

EIN ABEND, DER UNS ZUSAMMENBRINGT.

HEILIGABEND, 24. DEZEMBER 2026

Die Kerzen brennen, draußen werden die Straßen still und am Tisch rücken alle ein wenig näher zusammen. Wir bereiten euch einen liebevollen Heiligabend mit festlichem Genuss und Zeit für die Menschen, die euch wichtig sind.

CHAMPAGNEREMPFANG

4 GANG MENÜ

Jakobsmuschel
Blumenkohl · Grüner Apfel · Braune Butter · Haselnuss

•

Maronensuppe
Geschmorter Steinpilz · Madeira · Buchweizencrunch

•

Brust vom Perlhuhn
Kartoffel-Pavé · Glasierter Chicorée · Pastinake · Trüffelschaum

ODER · VEGETARISCH

Gebratener Kräuterseitling
Kartoffel-Pavé · Glasierter Chicorée · Pastinake · Trüffelschaum

•

Mandarine & weiße Schokolade
Mandarinen-Gel · Weiße Schokoladencreme · Mohnsablé · Buttermilchsorbet

59 Euro pro Person

DAS FEST IST ANGERICHTET.

Unsere Weihnachtsbuffets am 25. und 26. Dezember

Noch einmal nachnehmen, Neues probieren und dem anderen unbedingt einen Bissen empfehlen: Unsere großen Weihnachtsbuffets laden zum gemeinsamen Schlemmen ein. Für Familien, Freunde und alle, die die Feiertage gerne genussvoll miteinander verbringen.

derzeit ausgebucht . Warteliste

65 Euro pro Person

WENN WEIHNACHTEN LEISE FUNKELT.

Unsere festlichen Dinner am Abend des 25. und 26. Dezember

Feine Gerichte, ein guter Wein und Kerzenschein auf dem Tisch. Am Abend feiern wir Weihnachten mit eleganten Dinnern, bei denen jeder Gang seinen Moment bekommt – und die Gespräche gerne etwas länger dauern dürfen.

69 Euro pro Person

WEIHNACHTSFUNKELN

4 GANG MENÜ, 25. DEZEMBER 2026 AB 17.30 UHR

Entenbrust
Radicchio · Holunder · Pekannuss · Nashi-Birne

•

Raviolo von Waldpilzen
Eigelbcreme · Braune Butter · Wintertrüffel · Schnittlauch

•

Duett vom Hirsch
Schwarzwurzel · Quitte · Rosenkohlblätter · Preiselbeerkroketten · Wacholderjus

ODER · VEGETARISCH

Sellerie in Haselnusskruste
Schwarzwurzel · Quitte · Rosenkohlblätter · Preiselbeerkroketten · Wacholder-Gemüsejus

•

Schwarzwälder Kirsche 2.0
Dunkle Schokolade · Sauerkirschgel · Sauerrahmeis · Kakaobiskuit

4 GANG MENÜ, 26. DEZEMBER 2026 AB 17.30 UHR

Wildgarnele
Pomelo · Estragon · Rauchmandel

ODER · VEGETARISCH

Confierte gelbe Karotten
Pomelo · Estragon · Rauchmandel

•

Gebranntes Lauchherz
Holzkohle · Kartoffel · Apfel · Liebstöckelöl

•

Rinderfilet
Briocheknödel · Flower Sprouts · Zwiebelcreme · Madeirajus

ODER · VEGETARISCH

Pilz-Bourguignon
Briocheknödel · Flower Sprouts · Zwiebelcreme · Madeira-Gemüsejus

•

Earl Grey & Cassis
Crémeux · Cassis-Sorbet · Mandel-Financier · Knusprige Milch

KALTE NASEN. WARME HERZEN. FACKELWANDERUNGEN UND STOCKBROT

Gemeinsam ziehen wir im Schein der Fackeln durch die winterliche Dunkelheit. Danach wärmen wir uns am Feuer und halten unser Stockbrot über die Glut. Es knistert, duftet und manchmal braucht es genau so wenig für eine besonders schöne Weihnachtserinnerung.





AUF ALLES, WAS KOMMT.

Ein letztes Mal die Gläser heben auf dieses Jahr. Auf das, was schön war, auf das, was wir geschafft haben – und auf alles, was vor uns liegt. Wir feiern mit Ihnen einen genussvollen Silvesterabend voller guter Gespräche, herzlichem Lachen und prickelnder Vorfreude. Bis aus einem gemeinsamen Abend der erste schöne Moment des neuen Jahres wird.

SILVESTER GALA DINNER

5 GANG MENÜ, 31. DEZEMBER 2026 AB 18.30 UHR

Lauwarmer Hummer
Rosa Grapefruit · Staudensellerie · Estragon · Hummeröl

•

Luftiges Comté-Soufflé
Geschmorte Schalotte · Vin-Jaune-Velouté · Schnittlauch

•

Ballotine vom Stubenküken
Geflügelfarce · Topinambur · Kerbel · Champagnerjus

•

Duett vom Rind
Geschmortes Ochsenbäckchen & rosa gebratener Rinderrücken
Kartoffel-Millefeuille · Gebranntes Spitzkohlherz · Cassis · Madeirajus

•

Pistazie & Bergamotte
Pistaziencrémeux · Bergamottensorbet · Milchkaramell · Pistazien-Croustillant

119 Euro pro Person



SEASON´S CHEERS

WIR FREUEN UNS AUF
UNVERGESSLICHE MOMENTE MIT IHNEN

ZUM LÖWEN

DESIGN HOTEL RESORT & SPA

Marktstraße 30 . 37115 Duderstadt
www.hotelzumloewen.de . +49 (0) 5527 849 000