Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	*7,80 €*
Bärlauchcremesuppe	*8,80 €*
Spargelcremesuppe	*8,80 €*
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	*8,80 €*
Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten und Burrata	*8,80 €*
„ Veganes Ceviche“ *mit Gemüse, Avocado, Cashewkerne und gepickelten Schalotten*	*17,80 €*
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet „Deutsche Färse“ *mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett*	*19,80 €*
Tatar vom Kalb mit Sesam an Curry Kokos Sud und Gemüsesalat	*19,80 €*
Ceviche vom Skrei mit gebratener Gamba, Ananaschutney und Salatbukett	*19,80 €*
Mariniertes Seezungen- Lachscarpaccio an Safranvinairette *mit gebratenen Jakobsmuscheln, Avocado und Salatbukett*	*19,80 €*

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Oster Menü 55,- €

Marinierter Spargel Gemüse Salat
mit Onsen Ei,
geschmorten Datteltomaten
und geröstete Brotwürfel

***

Lammrücken unter der Ziegenfrischkäsekruste an Bärlauchjus
auf Bohnen- Oliventomatencasulet
und hausgemachten Grana Padano Nudeln

***

Holunderblüten Parfait mit Erdbeer- Rhabarberragout
weißes Schokoladenganache und Pistazienbikuit

Vegetarisches Menü 49,- €

Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten,
Burrata und Grana Padano

***

Grüner und weißer Spargel mit gebackener Aubergine
neuen Kartoffeln und Bärlauch Hollandaise

***

Passionsfrucht Panna Cotta
exotische Früchte, Joghurtbiskuit und Pistazien Eis

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Spargel

Spargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	*24,80 €*
Spargel mit gemischtem Schinken, Kratzete und Sauce Hollandaise	*34,80 €*
Spargel mit paniertem Schweineschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise	*34,80 €*
Spargel mit paniertem Kalbschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise	*36,80 €*
Weißer und grüner Spargel mit gebackener Aubergine neuen Kartoffeln und Bärlauch Hollandaise	*30,80 €*
Weißer und grüner Spargel mit gebratenen Gambas und Jakobsmuscheln, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	*38,80 €*

Jauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Fleisch

„Löwen Hexe“		
Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,		
pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites		*26,80 €*
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat		*23,80 €*
Wiener Schnitzel vom Kalb	*Menüportion*	*26,80 €*
mit Pommes Frites und gemischter Salat		*29,80 €*
Cordon Bleu vom Kalb	*Menüportion*	*26,80 €*
mit Gemüse und Kroketten		*29,80 €*
Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit Pilzen	*Menüportion*	*26,80 €*
Gemüse und hausgemachte Spätzle		*29,80 €*
Rib Eye von der deutschen Färse an Jus		
mit Gemüse und hausgemachte Dauphine		*36,80 €*
Lammrücken unter der Ziegenfrischkäsekruste an Bärlauchjus		
auf Bohnen- Oliventomatencasulet	*Menüportion*	*35,80 €*
und hausgemachten Grana Padano Nudeln		*38,80 €*

Fisch

Gebratener Skrei an Dill- Velouté	*Menüportion*	*33,80 €*
mit Frühlingsgemüse und hausgemachte Nudeln		*36,80 €*
Gebratener Seeteufel und Gambas an Velouté	*Menüportion*	*36,80 €*
mit geschmortem Gemüse, Datteltomaten und Bärlauchrisotto		*39,80 €*

Vegetarisches

Risotto mit Pilzen, geschmorte Datteltomaten,	
Ziegenfrischkäse und geröstete Nüsse	*25,80 €*
Hausgemachte Nudeln in Grana Padano geschwenkt	
mit grünem Spargel, geschmortem Gemüse und Burrata	*25,80 €*