

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Vorspeisen

Consommé mit Flädle	7,80 €
Geschmorte Paprikacremesuppe mit Gambaspieß	10,80 €
Spargelcremesuppe	8,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten und Burrata	9,80 €
Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse, gebackene Polentasticks, Basilikumpesto und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet „Deutsche Färsen“ mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Dünn aufgeschnittenes Roastbeef an grüner Sauce mit geschmortem Gemüse, Burrata und Salatbukett	19,80 €
Gebratene Gambas an Cocktailsauce mit Chicoree- Orangensalatbukett und Cerialien- Dillcracker	19,80 €

## “Catering“

Holen Sie sich für Ihre Festlichkeit den Löwen nach Hause  
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Unser kleines Menü

Hausgebeizter Lachs an Kräuterschmand,  
Gurkenrelish und Salatbukett

\*\*\*

Kalbsfrikassee an Velouté  
mit Gemüse und Kapern- Basmatireis

\*\*\*

„Überraschungsdessert“  
aus der Löwenpatisserie

45,- €

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste  
mit mediterranem Gemüse, gebackene Polentasticks,  
Basilikumpesto und Salatbukett

\*\*\*

Gebratene Serviettenknödel auf Pfifferlingen a la Creme  
mit geschmortem Gemüse und Datteltomaten

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

42,- €

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Gebratene Gambas an Cocktailsauce  
mit Chicoree- Orangensalatbukett  
und Cerialien- Dillcracker

\*\*\*

Ziegenfrischkäse unter der Kräuterkruste  
mit mediterranem Gemüse, gebackene Polentasticks,  
Basilikumpesto und Salatbukett

\*\*\*

Arktisches Saiblings filet an Beurre Blanc  
mit Pfifferlingen, auf Gemüse  
und Kartoffel- Basilikumpüree

\*\*\*

Weißes Schokoladenparfait mit Mangosektsüppchen  
marinierten Beeren und Pistazienkuchen

3 Gänge ohne Zwischengang 64,- €

4 Gänge 79,- €

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Spargel

Spargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	26,80 €
Spargel mit gemischtem Schinken, Kratzete und Sauce Hollandaise	36,80 €
Spargel mit paniertem Schweineschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise	33,80 €
Spargel „Madame“ überbacken mit Schinken und Käse, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	32,80 €
Spargel mit paniertem Kalbschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise	38,80 €
Weißer und grüner Spargel mit gebackener Aubergine neuen Kartoffeln und Bärlauch Hollandaise	32,80 €
Weißer und grüner Spargel mit gebratenem Lachs, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	38,80 €
Weißer und grüner Spargel mit Pfifferlingen neuen Kartoffeln und Sauce Bernaise	36,80 €

# *Fauch'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 mit Pommes Frites und gemischter Salat	Menüportion	26,80 € 29,80 €
Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle		35,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten	Menüportion	26,80 € 29,80 €
Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit Pfifferlingen Gemüse und hausgemachte Spätzle	Menüportion	29,80 € 34,80 €
Rumpsteak unter der Ziegenfrischkäsekruste an provençaler Jus mit Gemüse und Kartoffelgratin		36,80 €

## Fisch

Gebratene Gambas an Curry- Zitronengrass Sauce mit grünem Spargel und Graupenrisotto		36,80 €
Arktisches Saiblingsfilet an Beurre Blanc mit Pfifferlingen, auf Gemüse und Kartoffel- Basilikumpüree		36,80 €

## Vegetarisch

Gebratene Serviettenknödel auf Pfifferlingen a la Creme mit geschmortem Gemüse und Datteltomaten		25,80 €
Wurzelgemüse- Cassoulet mit roten Linsen in Tomatensauce, Ziegenfrischkäse und Kartoffelgnocchi		25,80 €