

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	7,80 €
Pfifferlingcremesuppe	8,80 €
Gazpacho Andalusische Art mit Büffelmozzarellaschaum Basilikum Croustini	9,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten und Burrata	9,80 €
Ziegenfrischkäse auf geröstetem Tramizzini mit zweierlei von der Portweifeige und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Vitello Tonnado an Thunfischsauce mit Peperonata, Kapern und Salatbukett	19,80 €
Ceviche vom Wolfsbarsch mit gebratener Gamba und mariniertem Gemüse	19,80 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocadotopinki Honigschalotten und Salatbukett	19,80 €
Hausgemachte Nudeln mit italienischen Sommertrüffel	22,80 €

"Catering"

Holen Sie die Löwenküche nach Hause
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Cateringangebot.

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü

Hausgemachte Zander Lachsterrine mit Krustentieren,
Kräutercreme, eingelegten Radieschen
und Salatbukett

Poulardenbrust an Jus mit Pfifferlingen
Gemüse und Kartoffelgratin

29,80 €

„Überraschungsdessert“
aus der Löwenpatisserie

55,- €

Vegetarisches Menü

Gazpacho Andalusische Art mit Büffelmozzarellaschaum
Basilikum Croustini

Pfifferling Risotto mit Grana Padano,
toskanisches Gemüse und Tomatensalsa

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

42,- €

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Gebratene Jakobsmuscheln mit Avocadotopinki
Honigschalotten und Salatbukett

Hausgemachte Nudeln mit italienischen Sommertrüffel

Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen
an Curry Zitronengras Velouté
mit Broccoli, Edamame und Karotteningwerpüree

Vanilleparfait mit Mirabellenröster
Nougat Espuma und Pistazienbiskuit

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 €
Rumpsteak von der „Deutsche Färs“ an Kräuterrahmsauce mit Pfifferlingen Gemüse und hausgemachte Spätzle		36,80 €
Gegrilltes Kalbs Entrecote an Thymianjus mit verschiedenen Bohnen, geschmorte Datteltomaten und Pommes Dauphine		35,80 €

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet und Pulpo an Safransauce mit geschmortem Gemüse hausgemachte Gnocchi und Tomaten Sugo		39,80 €
Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen an Curry Zitronengras Velouté mit Broccoli, Edamame und Karotteningwerpüree		39,80 €

Vegetarisch und Pfifferlinge

Pfifferling Risotto mit Grana Padano toskanisches Gemüse und Tomatensalsa		25,80 €
Sautierte Pfifferlinge, Speck und Schalotten, überbacken mit Käse und Kartoffelrösti		25,80 €
Hausgemachte Nudeln mit italienischen Sommertrüffel		28,80 €
Hausgemachte Ricotta Ravioli mit Pfifferlingen und geschmorte Datteltomaten		28,80 €