

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Vorspeisen

Consommé mit Flädle	7,80 €
Pfifferlingcremesuppe	8,80 €
Schneckenrahmsuppe mit Kräuterblättertost	9,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Neuershauser Blattsalat an Vinaigrette mit roter Beete und gerösteten Nüssen	9,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse auf Zwetschgenschutney, Balsamicocracker und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färsse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Gebackenes Kalbsbries an Linsenvinaigrette Pfifferlingen und Salatbukett	19,80 €
Gebratener Thunfisch und Jakobsmuscheln an Ajolicreme mit Peperonata und Brotsalat	19,80 €
Rindertartar "Asia Style" und gebratene Gamba mit Curry Öl, Sesam und Salatbukett	19,80 €

### "Catering"

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

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Unser kleines Menü

Gebackenes Kalbsbries an Linsenvinaigrette  
Pfifferlingen und Salatbukett

\*\*\*

Gebratenes Eglifilet an Safransauce  
mit Gemüse und Basmatireis

\*\*\*

„Überraschungsdessert“  
aus der Löwenpatisserie  
55,- €

## Vegetarisches Menü

Neuershauser Blattsalat an Vinaigrette  
mit roter Beete und gerösteten Nüssen

\*\*\*

Pfifferling Risotto mit Grana Padano  
toskanisches Gemüse und Tomatensalsa

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

42,- €

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Rindertartar "Asia Style"  
und gebratene Gamba mit Curry Öl,  
Sesam und Salatbukett

\*\*\*

Gebratener Thunfisch und Jakobsmuscheln  
an Ajolicreme  
mit Peperonata und Brotsalat

\*\*\*

Gebratener Arktischer Saibling an Beurre Blanc  
mit Pfifferlingen, Gemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

Zwetschgenröster und Nougatmousse  
mit Krokant Eis und Tonkabohnen Biskuit

3 Gänge ohne Zwischengang 69,- €

4 Gänge 84,- €

# *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 €
Rinderfilet von der „Deutsche Färsse“ unter der Dörrtomatenkruste an Jus, Gemüse und Kartoffel- Basilikum- Püree		39,80 €
Gebratenes Kalbs Entrecote an Rahmsauce mit Pfifferlingen, Gemüse und hausgemachte Spätzle		35,80 €

## Fisch

Gebratener Kabeljau an brauner Walnussbutter auf cremigem Lauchgemüse und Hokkaido Kürbisrisotto		39,80 €
Gebratener Arktischer Saibling an Beurre Blanc mit Pfifferlingen, Gemüse und Kartoffelpüree		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 Grana Padano, geschmortem Radicchio, Junglauch und Ziegenfrischkäse		25,80 €

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Dessert

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet	12,80 €
Zwetschgenröster und Nougatmousse mit Krokant Eis und Tonkabohnen Biskuit	12,80 €
Sorbetvariation mit Früchten	12,80 €
Limetten Minz Sorbet mit Gin aufgefüllt	10,80 €
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	4,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne	8,80 €
Espresso begleitet von einer Kugel Mandeleis oder kleiner Creme Brûlée	6,80 € 8,80 €
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und geschlagene Sahne	10,80 €
„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce	10,80 €
„Schwarzwaldmädel“ Vanille-, Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und geschlagene Sahne	10,80 €
„Nussschale“ Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und geschlagene Sahne	10,80 €
Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne	10,80 €