

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Empfehlung

Steinpilze in Butter sautiert, Basilikum, Datteltomaten und Weißbrot
18,80 €

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen a la Creme
Datteltomaten und Junglauch
28,80€

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	7,80 €
Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kern Öl mit Kern Öl und Jakobsmuschel	7,80 € 9,80 €
Schneckenrahmsuppe mit Croutons	9,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Neuershauser Blattsalat an Vinaigrette mit roter Beete und gerösteten Nüssen	9,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse auf Zwetschgen Chutney, Balsamico Cracker und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Ceviche vom Kabeljau mit Jakobsmuschel Süßkartoffelcreme und Gurkenlimettengel	19,80 €
Gebratene Gambas und Parmaschinken mit Peperonata, Ajolicreme und Salatbukett	19,80 €
Surf & Turf Rindertartar und gebratener Gamba Avocado, Tomatensalsa 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

Blattsalat an Balsamicodressing
mit Parmaschinken und Grana Padano

Sauerbraten vom Rinder Bugblatt an Schmorsauce
mit Gemüse und Kartoffel Röstzwiebelpüree

„Überraschungsdessert“
aus der Löwenpatisserie

45,- €

Vegetarisches Menü

Neuershauser Blattsalat an Vinaigrette
mit roter Beete und gerösteten Nüssen

Hausgemachte Serviettenknödel auf Rahmspinat
mit gebackenem Ziegenfrischkäse
und geschmorten Datteltomaten

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

42,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Ceviche vom Kabeljau mit Jakobsmuschel
Süßkartoffelcreme und Gurkenlimettengel

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kern Öl

Rosa gebratene Rehkeule an Cranberry Gewürzjus
mit Pilzen, Rosenkohl, Karotten
und einem Kartoffel Speckstrudel

Zwetschgenröster und Nougatmousse
mit Krokant Eis und Tonkabohnen Biskuit

3 Gänge ohne Zwischengang 66,- €

4 Gänge 74,- €

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 Färs“ an Spätburgunderjus mit Rotweinschalotten, Rahmspinat und Serviettenknödel		39,80 €
Gebratenes Kalbs Entrecote an Rahmsauce mit Pfifferlingen, Gemüse und hausgemachte Spätzle		35,80 €
Rosa gebratene Rehkeule an Cranberry Gewürzjus mit Pilzen Rosenkohl, Karotten und einem Kartoffel Speckstrudel		39,80 €

Fisch

Gebratener Kabeljau an Weißwein Velouté mit Steinpilzen, Gemüse und hausgemachten Hokkaido Kürbisravioli		39,80 €
Gebratener Seeteufel und Gambas an Currysauce mit Gemüse und Cashewkern Risotto		39,80 €

Vegetarisches und Pilze

Pfifferling Risotto mit Grana Padano geschmortem Gemüse und Tomatensalsa		25,80 €
Hausgemachte Hokkaido Kürbisravioli mit Steinpilzen an Grana Padano Sauce und geschmorten Gemüse		28,80 €
Hausgemachte Serviettenknödel auf Rahmspinat mit gebackenem Ziegenfrischkäse und geschmorten Datteltomaten		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 €
Limonen Basilikum 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 €