

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

<i>Consommé mit Flädle</i>	7,80 €
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	8,80 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	8,80 €
<i>Kleiner gemischter Neuershauser Salat</i>	8,80 €
<i>Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten Grana Padano und Burrata</i>	9,80 €
<i>Gebackener Ziegenfrischkäse mit mariniertem Spargel an Erdbeerpfeffer Vinaigrette und Salatbukett</i>	17,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet „Deutsche Färse“ mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i>	19,80 €
<i>Surf & Turf Tartar vom Rind und gebratener Gamba mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett</i>	19,80 €
<i>Mariniertes Seezungen- Lachscarpaccio an Safranvinaigrette mit gebratenen Jakobsmuscheln und Salatbukett</i>	19,80 €

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü 60,- €

*Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten
Grana Padano und Burrata*

*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,- €

*Gebackener Ziegenfrischkäse mit mariniertem Spargel
an Erdbeerpfeffer Vinaigrette und Salatbukett*

*Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln
mit Erbsen Junglauch und geschmorte Datteltomaten*

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

Jauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Spargel

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

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Fleisch

<i>„Löwen Hexe“ Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites</i>		<i>26,80 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat</i>		<i>23,80 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und gemischter Salat</i>	<i>Menüportion</i>	<i>26,80 € 29,80 €</i>
<i>Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>		<i>38,80 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten</i>	<i>Menüportion</i>	<i>26,80 € 29,80 €</i>
<i>Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit frischen Morcheln Gemüse und hausgemachte Spätzle</i>	<i>Menüportion</i>	<i>29,80 € 32,80 €</i>
<i>Rinderfilet von der deutschen Färsen an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kroketten</i>		<i>42,80 €</i>

Fisch

<i>Gebratener Zander an Velouté mit frischen Morcheln, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree</i>		<i>39,80 €</i>
<i>Gebratene Seezunge und Gamba an brauner Butter, Kapern, Zitrone, geschmorte Datteltomaten, grüner Spargel und neue Kartoffeln</i>		<i>42,80 €</i>

Vegetarisches

<i>Risotto mit grünem und weißem Spargel, Sonnenblumenkernen und Tomatenconfit</i>		<i>25,80 €</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln mit Erbsen, Junglauch und geschmorte Datteltomaten</i>		<i>28,80 €</i>