

# *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 und Burrata</i>	9,80 €
<i>Auberginenröllchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse Tomatensalsa, und Salatbukett</i>	17,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet „Deutsche Färsé“ mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i>	19,80 €
<i>Surf &amp; Turf Tartar vom Rind und gebratener Gamba mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett</i>	19,80 €
<i>Gebratene Gambas mit Ananas- Chillichutney grüner marinierter Spargel, gepickeltes Gemüse und Salatbukett</i>	19,80 €

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü 49,- €

*Mariniertes Seezungen- Lachscarpaccio an Safranvinaigrette  
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Salatbukett*

\*\*\*

*Geschmortes Rinderbäckle an Schmorsauce  
mit Gemüse und Kartoffelpüree*

\*\*\*

*„Überraschungsdessert“  
aus der Löwenpatisserie*

Vegetarisches Menü 42,- €

*Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten  
und Burrata*

\*\*\*

*Risotto mit grünem und weißem Spargel,  
Sonnenblumenkernen und Tomatenconfit*

\*\*\*

*Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet*

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## *Gourmet Menü*

### *Surf & Turf*

*Tartar vom Rind und gebratener Gamba  
mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett*

\*\*\*

*Auberginenröllchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse  
Basilikumpesto, Tomatensalsa  
und Salatbukett*

\*\*\*

*Rosa gebratene Maibockkeule an Gewürzjus  
mit Pilzen,  
Frühlingsgemüse und hausgemachte Dauphine*

\*\*\*

*Holunderblüten Parfait mit Erdbeer- Rhabarberragout  
weißes Schokoladenganache und Pistazienbiskuit*

*3 Gänge ohne Zwischengang 65,- €*

*4 Gänge 80,- €*

# *Fauch'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>33,80 €</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>35,80 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten</i>	<i>Menüportion</i>	<i>26,80 € 29,80 €</i>
<i>Kalbsplätzchen an Morchelrahmsauce Gemüse und hausgemachte Spätzle</i>	<i>Menüportion</i>	<i>29,80 € 32,80 €</i>
<i>Rinderfilet von der deutschen Färse an Sauce Béarnaise mit Gemüse und Kroketten</i>		<i>39,80 €</i>

## Fisch

<i>Gebratener Zander an Velouté mit Pilzen, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree</i>		<i>39,80 €</i>
<i>Fischvariation an Beurre Blanc mit grünem Spargel, Karotten und Basmatireis</i>		<i>39,80 €</i>

## Vegetarisches

<i>Risotto mit grünem und weißem Spargel, Sonnenblumenkernen und Tomatenconfit</i>		<i>25,80 €</i>
<i>Südtiroler Schlutzkrapfen mit brauner Butter auf Spinat, geschmorten Datteltomaten und Grana Padano</i>		<i>25,80 €</i>