

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 & 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> |