

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	7,80 €
Spargelcremesuppe	9,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Frühlingsalat an Vinaigrette mit steirischem Kürbiskernöl Gemüsestreifen und geröstete Kerne	10,80 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter mit Weißbrot	14,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse auf roter Beete mit gepickelten Schalotten, gerösteten Walnüssen und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Tartar vom Rinderfilet und gebratene Gamba mit Tomatensalsa, Avocado und Salatbukett	19,80 €
Gebratene Gambas mit Spargelsalat an Passionsfruchtvinaigrette mit Kräuter Ajoli und geröstete Nüsse	19,80 €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser Kleines Menü

Frühlingsalat an Vinaigrette mit steirischem Kürbiskernöl
Gemüsestreifen und geröstete Kerne

Lammrücken an Jus
mit verschiedenen Bohnen, geschmorten Tomaten,
gerührte Polenta
und Merguez- Feta- Empenada

Joghurtmousse mit Mango,
karamellisierte weiße Schokolade
und Erdbeer Eis

54,- €

Vegetarisches Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse auf roter Beete
mit gepickelten Schalotten, gerösteten Walnüssen und Salatbukett

Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln
an Velouté mit Junglauch und geschmorten Tomaten

Creme Brûlée mit Früchten
und Sorbet

48,- €



Löwen Menü

Tartar vom Rinderfilet und gebratene Gamba
mit Tomatensalsa, Avocado und Salatbukett

Gebackener Ziegenfrischkäse auf roter Beete
mit gepickelten Schalotten,
gerösteten Walnüssen und Salatbukett

Gebratener Arktischer Saibling an Velouté mit frischen Morcheln
auf Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree

Cassis- Mascarpone Eis
mit Nougatbrownie, Blaubeeren
und Karamellsauce

3 Gänge ohne Zwischengericht 67, €

4 Gänge 82,- €

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Deutscher Spargel aus Bruchsal

Deutscher Spargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln
und hausgemachte Sauce Hollandaise 32,80 €

- mit gemischtem Schinken, 7,- €
- mit paniertem Schweineschnitzel 7,- €
- mit paniertem Kalbschnitzel 12,- €
- mit Kalbsentrecote 15,- €

Spargel „Madame“ überbacken mit Schinken und Käse,
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 38,80 €

Weißer und grüner Spargel
mit gebackener Aubergine, neuen Kartoffeln und Miso Hollandaise 36,80 €

Weißer und grüner Spargel
mit Morcheln a la Creme, neuen Kartoffeln 39,80 €

Weißer und grüner Spargel
mit gebratenen Gambas,
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 44,80 €

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 24,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb	Menüportion	26,80 €
mit Pommes frites und gemischter Salat		32,80 €

Cordon Bleu vom Kalb	Menüportion	26,80 €
mit Gemüse und Kartoffelkroketten		32,80 €

Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 36,80 €

Entrecote vom Kalb an Rahmsauce
mit Pilzen vom Breisacher Biohof Rein
Gemüse und hausgemachte Spätzle 36,80 €

Rinderfilet an Bärlauchjus
mit grünem Pfeffer- Tomatensugo,
Gemüse und Kartoffelgratin 39,80 €

Fisch

Gebratener Arktischer Saibling an Velouté mit frischen Morcheln
auf Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree 39,80 €

Gebratener Seeteufel und Gamba an Safransauce
mit mediterranem Gemüse und Grana Padano Risotto 39,80 €

Vegetarisches

Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln
an Velouté mit Junglauch und geschmorten Tomaten 29,80 €

Bärlauch Risotto mit mediterranem Gemüse
und gebackenem Ziegenfrischkäse 26,80 €