

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 €
Lauwarmer Ziegenfrischkäse im Blätterteig mit mediterranem Gemüse, Basilikumpesto 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 gebackener Spargel mit Sauce Bernaise und Salatbukett	19,80 €
Gebratene Gambas mit Spargelsalat an Passionsfrucht vinaigrette mit Kräuter Ajoli und geröstete Nüsse	19,80 €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser Kleines Menü

Frühlingsalat an Vinaigrette mit steirischem Kürbiskernöl
Gemüwestreifen und geröstete Kerne

Sauerbraten an Schmorsauce
mit Gemüse und hausgemachten Spätzle

Joghurtmousse mit Mango,
karamellisierte weiße Schokolade
und Erdbeer Eis

49,- €

Vegetarisches Menü

Lauwarmer Ziegenfrischkäse im Blätterteig
mit mediterranem Gemüse, Basilikumpesto und Salatbukett

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

Crème Brûlée mit Früchten
und Sorbet

48,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Tartar vom Rinderfilet und gebackener Spargel
mit Sauce Bernaise und Salatbukett

Lauwarmer Ziegenfrischkäse im Blätterteig
mit mediterranem Gemüse, Basilikumpesto und Salatbukett

Gebratene Seezunge und Jakobsmuschel
an Beurre Rouge
mit Blattspinat und Grana Padano Risotto

Zitronencreme mit Rhabarberragout
karamellisiertem Blätterteig
und Mandel Eis

3 Gänge ohne Zwischengericht 69, €

4 Gänge 85,- €

Deutscher Spargel aus Bruchsal

Deutscher Spargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln
und hausgemachte Sauce Hollandaise 29,80 €

- mit gemischtem Schinken, 8,- €
- mit paniertem Schweineschnitzel 8,- €
- mit paniertem Kalbschnitzel 14,- €
- mit gebratenem kleinen Rinderfilet 20,- €

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 38,80 €

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 mit Pommes frites und gemischter Salat	Menüportion	26,80 € 32,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kartoffelkroketten	Menüportion	26,80 € 32,80 €
Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle		36,80 €
Rinderfilet an Jus mit frischen Morcheln, auf Blattspinat und Kartoffelgratin		39,80 €

Fisch

Gebratener Arktischer Saibling "Finkenwerder Art" mit Speck, Schalotten, Gamba auf Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree		36,80 €
Gebratene Seezunge und Jakobsmuschel an Beurre Rouge mit Blattspinat und Grana Padano Risotto		42,80 €

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 €