

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Consommé mit Flädle | 7,80 € |
| Pfifferlingcremesuppe | 9,80 € |
| Weinbergschneckenrahmsuppe | 10,80 € |
| Kleiner gemischter Neuershauser Salat | 8,80 € |
| Sommerlicher Blattsalat an Vinaigrette, steirischem Kürbiskernöl mit Burrata, gerösteten Nüssen und Pfirsich | 11,80 € |
| Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit gebackener Aubergine, Basilikumpesto, Tomatensalsa und Salatbukett | 17,80 € |
| Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färsche mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett | 19,80 € |
| Tartar vom Rinderfilet "Surf & Turf" mit gebratener Gamba, Avocado und Salatbukett | 19,80 € |
| "Vitello Tonnado 2.0" Vitello und Tranche vom Thunfisch an Tomaten- Kalamataolivensalsa mit Burrata, Kapern und Salatbukett | 19,80 € |

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser Kleines Menü

Sommerlicher Blattsalat an Vinaigrette, steirischem Kürbiskernöl
mit Burrata, gerösteten Nüssen und Pfirsich

Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce
mit Gemüse und Basmatireis

Marinierte deutsche Erdbeeren
karamellisiertem Blätterteig
und Vanille Eis

49,- €

Vegetarisches Menü

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit gebackener Aubergine,
Basilikumpesto, Tomatensalsa und Salatbukett

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Gemüsejus
mit Pilzen vom Pilzhof Rein in Breisach, Pfifferlingen
Junglauch und gehacktem Spinat

Crème Brûlée mit Früchten
und Sorbet

48,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

"Vitello Tonnado 2.0"
Vitello und Tranche vom Thunfisch
an Tomaten- Kalamataolivensalsa mit Burrata, Kapern und Salatbukett

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit gebackener Aubergine,
Basilikumpesto, Tomatensalsa und Salatbukett

Seeteufel Saltim Bocca an Beurre Blanc
mit grünem Spargel,
geschmorten Tomaten und Limonenrisotto

Parfait vom Eierlikör
mit marinierten Erdbeeren
weißes Schokoladenganache und Pistazienbiskuit

3 Gänge ohne Zwischengericht 69, €
4 Gänge 85,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Spargel von Hänsler's Gemüselädele in Waltershofen

| | | |
|--|--------|---------|
| 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 Bärlauch Hollandaise | | 36,80 € |
| | | |
| 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 hausgemachtem Kartoffelsalat, gemischter Salat und Preiselbeeren | 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 € |
| Kalbskotelett an Jus mit Pfifferlingen Gemüse und Dörrtomatenbasilikum- Kartoffelplätzchen | 39,80 € |
| Rinderfilet von der deutschen Färs an Madeirajus mit grünem Pfeffer auf Gemüse und Kartoffelgnocchi | 39,80 € |

Fisch

| | |
|--|---------|
| Seeteufel Saltim Bocca an Beurre Blanc mit grünem Spargel, geschmorten Tomaten und Limonenrisotto | 39,80 € |
| Gebratener Adlerfisch und Pulpo an Safransauce mit Peperonata, Zucchini und Rahmpolenta | 39,80 € |

Vegetarisches

| | |
|--|---------|
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Gemüsejus mit Pilzen vom Pilzhof Rein in Breisach, Pfifferlingen Junglauch und gehacktem Spinat | 28,80 € |
| Risotto mit grünem und weißem Spargel Tomatensalsa und gebackenem Ziegenfrischkäse | 26,80 € |