

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	8,80 €
Pfifferlingcremesuppe	9,80 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter mit Weißbrot	14,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	9,80 €
Blattsalat an Balsamicodressing, Datteltomaten, Grana Padano und Kernen	10,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse mit marinierten Feigen, Walnuss Pesto und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Mariniertes weißes Heilbutt- Färoerlachscarpaccio mit Meeresspargel und gebratener Gamba	19,80 €
Tartar vom Rinderfilet mit Peperonata, Kräuter- Aioli, Salatbukett und hausgemachtes Foccaciabrot	19,80 €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser Kleines Menü

Hausgemachtes Pastrami mit Senfcreme
gehobeltes, mariniertes Weißkraut
und Salatbukett

Geschmortes Rehragout mit Pfifferlingen
Gemüse und hausgemachte Spätzle

Affogato al caffè 2.0
Hausgemachtes Vanille Eis mit Kaffeeschaum
Crumbl und Kaffee Gel

55,- €

Vegetarisches Menü

Blattsalat an Balsamicodressing, Datteltomaten,
Grana Padano und Kernen

Hausgemachte Nudeln mit Pfifferlingen a la Creme
Junglauch und geschmorte Tomaten

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

45,- €



Löwen Menü

Tartar vom Rinderfilet mit Peperonata,
Kräuter- Aioli, Salatbukett
und hausgemachtes Foccaciabrot

Mariniertes weißes Heilbutt- Färoerlachscarpaccio
mit Meeresspargel und gebratener Gamba

Rosa gebratene Rehkeule an Spätburgundersauce
mit Pfifferlingen, Selleriepüree, geschmortem Gemüse
und hausgemachte Serviettenknödel

Mousse au Chocolat mit Zwetschgenröster
Tonkabohnen Eis und Pistazienbiskuit

3 Gänge ohne Zwischengericht 65, €

4 Gänge 82,- €

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 Bratkartoffeln, gemischter Salat und Preiselbeeren		32,80 €

Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 38,80 €

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

Rinderfilet von der deutschen Färsen an Jus mit Pfifferlingen
mit geschmorten Gemüsen und Bratkartoffeln 39,80 €

Rosa gebratene Rehkeule an Spätburgundersauce
mit Pfifferlingen, Selleriepüree, geschmortem Gemüse
und hausgemachte Serviettenknödel 42,80 €

Fisch

Gebratener Zander an Pflaumenweinsauce
mit Pfifferlingen, Broccoli und Sellerierisotto 39,80 €

Loup de Mer und gebratener Pulpo
an Paprikasauce, Gemüse und gerührter Polenta 39,80 €

Vegetarisches und Pfifferlinge

Hausgemachte Nudeln mit Pfifferlingen a la Creme
Junglauch und geschmorte Tomaten 26,80 €

Sautierte Pfifferlinge, Tomaten, Junglauch
mit Bergkäse überbacken und Bratkartoffeln 26,80 €

Sellerierisotto mit marinierte Feige, Walnüsse und Gorgonzola 26,80 €