

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Gratinierte Zwiebelsuppe	8,80 €
Karotten- Apfel- Chilicremesuppe mit Gamba	9,80 €
Pfifferling Cremesuppe	8,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Blattsalat an Balsamicodressing, Datteltomaten und Grana Padano	8,80 €
Weinbergschnecken auf Knoblauchcroustini und Salatbukett	16,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse mit eingelegten Feigen, Apfel-Senfsaat und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Gebratene Gambas an einem „Duett vom Kürbis “ Chutney / geschmorter Hokkaido Kürbis und Salatbukett	19,80 €
Ceviche von der Dorade Royal mit Süßkartoffelcreme, Avocado und Cracker	19,80 €
Tartar vom Rinderfilet an Sardellencreme / Kapern, Schnittlauchöl, Brotchip und Salatbukett	19,80 €

“Catering“

Bestellen Sie sich die Löwenküche oder Canapes für Ihren festlichen Anlass,
nach Hause oder ins Geschäft
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü

Gratinierte Zwiebelsuppe

Geschmorte Rinderhochrippe
mit Pfifferlingen, Gemüse und Kartoffelpüree

Mirabellenröster im Blätterteig
Marzipan Espuma und Vanille Eis

48,- €

Vegetarisches Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse
mit eingelegten Feigen, Apfel-Senfsaat und Salatbukett

Risotto mit Pfifferlingen, Gemüse und Tomatensalsa

Crème Brûlée mit Früchten
und Sorbet

45,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Ceviche von der Dorade Royal
mit Süßkartoffelcreme, Avocado und Cracker

Karotten- Apfel- Chilicremesuppe mit Gamba

Rosa gebratene Rehkeule an Gewürz Jus
mit Gemüse, Selleriepüree und hausgemachte Spätzle

„Pina Colada“

Baba au Rum mit Ananasragout, Kokos Parfait
und Tonkabohnen Espuma

3 Gänge ohne Suppe 69, €

4 Gänge 79,- €

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 und gemischter Salat oder Pommes frites	Menüportion 26,80 € 29,80 €
Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle	36,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes frites	Menüportion 26,80 € 29,80 €
Entrecote vom Kalb an Rahmsauce mit Pfifferlingen, Gemüse und hausgemachte Spätzle	36,80 €
Rinderfilet „Deutsche Färs“ unter der Gorgonzolakruste an Jus mit Rotweinschalottenmarmelade, Gemüse und Pommes Dauphine	39,80 €

Fisch

Gebatener Färöer Lachs und Gamba auf Curry- Kokos- Kichererbsen Ragout und Broccoli	38,80 €
Seezungenroulade an Velouté mit sautierten Pfifferlingen auf Blattspinat und Tomatenrisotto	42,80 €

Vegetarisches und Pfifferlinge

Gebackene Aubergine mit Ricotta auf Chili sin Carne und Broccoli	26,80 €
Sautierte Pfifferlinge mit Dörrotomaten Gemüse, Ziegenfrischkäse und gerührte Polenta	26,80 €
Risotto mit Pfifferlingen, Gemüse und Tomatensalsa	26,80 €
Hausgemachte Nudeln an frischen Pfifferlingen a la creme mit Datteltomaten und Gemüse	26,80 €