

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Gratinierte Zwiebelsuppe	8,80 €
Kürbis- Kokoscremesuppe mit Jakobsmuschel und Kernöl	11,80 €
ohne Jakobsmuschel	8,80 €
Pfifferling Cremesuppe	8,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Feldsalat an Walnußvinaigrette, Speck und Kracherle	10,80 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter mit Weißbrot	14,80 €
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 Jakobsmuscheln mit Dörraprikosen- Ingwerchutney Cerialiencracker und Salatbukett	19,80 €
Mariniertes Thunfischcarpaccio und gebratenem Gamba mit Kalamataoliven, Avocado, Ricotta und Salatbukett	19,80 €
Rindertartar auf roter Beete, Meerrettich- Ricotta mit gebackenen Kartoffelwürfel 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

Hausgemachte Fischterrinerne
aus Lachs, Gamba, Jakobsmuschel
an Kräutersauce und Salatbukett

Badischer Sauerbraten vom Färsen Bugblatt
mit Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle

Aprikosen Ragout im Blätterteig
Marzipan Espuma und Vanille Eis

52,- €

Vegetarisches Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse
mit eingelegten Feigen, Apfel-Senfsaat und Salatbukett

Risotto mit Pfifferlingen, Gemüse und Tomatensalsa

Creme Brûlée mit Früchten
und Sorbet

45,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Mariniertes Thunfischcarpaccio und gebratenem Gamba
mit Kalamataoliven, Avocado, Ricotta und Salatbukett

Kürbis- Kokoscremesuppe mit Jakobsmuschel und Kernöl

Wildhasenrückenfilet an Preiselbeersauce
mit Pfifferlingen, Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle

„Pina Colada“

Baba au Rum mit Ananasragout, Kokos Parfait
und Tonkabohnen Espuma

3 Gänge ohne Suppe 67, €

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 Bratkartoffeln und gemischter Salat oder Pommes frites	Menüportion	26,80 € 29,80 €
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 €
Rumpsteak von der deutschen Färs an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Bratkartoffeln		38,80 €
Wildhasenrückenfilet an Preiselbeersauce mit Pfifferlingen, Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle		39,80 €

Fisch

Gebratener weißer Heilbutt mit dehydrierten Strauchtomaten an Currysauce auf Blattspinat und Cashewkern Risotto		38,80 €
Gebratener Zander an Velouté mit sautierten Pfifferlingen auf sardischer Fregola-Pasta und Gemüse		38,80 €

Vegetarisches und Pfifferlinge

Sautierte Pfifferlinge mit Käse überbacken Junglauch, Datteltomaten und Bratkartoffeln		26,80 €
Pochiertes, souffliertes Ei auf Blattspinat und Cashewkern Risotto		26,80 €
Risotto mit Pfifferlingen, Gemüse und Tomatensalsa		26,80 €
Hausgemachte Nudeln an frischen Pfifferlingen a la creme mit Datteltomaten und Gemüse		26,80 €