

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	8,80 €
Pfifferlingcremesuppe	9,80 €
Kürbiscremesuppe mit Gamba-Zitronengras-Klößchen und Kernöl	11,80 €
ohne Gamba	8,80 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter mit Weißbrot	14,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	9,80 €
Endiviensalat an Vinaigrette mit Kürbiskern Öl Brotcroutons und Kürbis	10,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse mit marinierten Feigen, Walnuss Pesto und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Tartar vom Thunfisch und gebratener Gamba an zweierlei vom Blumenkohl mit Curryöl und gerösteten Haselnüssen	19,80 €
Tartar vom Rinderfilet mit marinierter roter Beete, Meerrettichcreme und pochiertes souffliertes Ei	19,80 €
Hausgemachte Gänstopfleberterrine	19,80 €
an Quitte, Salatbukett und Brioche	24,80 €

Menüportion

Empfehlung zur Gänstopfleber

2023er Muskateller Beerenauslese

Weingut Briem Wasenweiler

12,- € 0,1l

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser Kleines Menü

Endiviensalat an Vinaigrette mit Kürbiskern Öl
Brotcroutons und Kürbis

Geschmorter Sauerbraten vom Bugblatt
Rotkraut und hausgemachte Spätzle

Marinierte Feigen mit
Hausgemachtem Nougat Eis
und Vanillemascarponecreme

49,- €

Vegetarisches Menü

Pfifferlingcremesuppe

Kürbisrisotto mit gebackenem Kürbis
Ziegenfrischkäse und Broccoli

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

45,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Hausgemachte Gänstopfleberterrine
an Quitte,
Salatbukett und Brioche

*

2023er Muskateller Beerenauslese
Weingut Briem Wasenweiler

+ 12,- €

Tartar vom Thunfisch und gebratener Gamba
an zweierlei vom Blumenkohl
mit Curryöl und gerösteten Haselnüssen

Rosa gebratene Rehrücken an Spätburgundersauce
und Rehsugo mit Selleriepüree
Pfifferlingen, geschmortem Gemüse
und hausgemachten Schupfnudeln

Mousse au Chocolat mit Zwetschgenröster
Tonkabohnen Eis und Pistazienbiskuit

3 Gänge ohne Zwischengericht 67, €

4 Gänge 85,- €

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 €
auch Glutenfrei möglich

Wiener Schnitzel vom Kalb Menüportion 26,80 €
mit Bratkartoffeln, gemischter Salat und Preiselbeeren 32,80 €
auch Glutenfrei möglich

Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 36,80 €

Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit Pfifferlingen
Gemüse und hausgemachten Spätzle 32,80 €

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

Rinderfilet unter Gorgonzola mit Kräutercrumbl
an Rotweinschalotten Jus mit Gemüse und Kartoffelpüree 39,80 €

Rosa gebratene Rehrücken an Spätburgundersauce
und Rehsugo mit Selleriepüree, Pfifferlingen, geschmortem Gemüse
und hausgemachten Schupfnudeln 42,80 €

Fisch

Gebratener Zander an Beurre Blanc
mit Pfifferlingen, geschmortem Gemüse und Kartoffelpüree 39,80 €

Seeteufel und gebratener Gamba an Hummersauce
mit geschmortem Gemüse und Grana Padano Risotto 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 €

Kürbisrisotto mit gebackenem Kürbis Ziegenfrischkäse und Broccoli 26,80 €