Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle		8,80 €
Kürbiscremesuppe mit gebratener Gamba und Kernöl		11,80 €
	ohne Gamba	8,80 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter mit Weißbrot		14,80 €
Waltershofer Feldsalat an Cranberry- Walnußvinaigrette, Speck und Kracherle		10,80 €
Herbstlicher Salat an Vinaigrette mit Kürbiskernöl, Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Kürbis		10,80 €
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Hokkaidokürbischutney und Feldsalatbukett		17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett		19,80 €
Ceviche vom Loup de Mer und gebratener Gamba an Limettenjalapeno Gel, gepickeltes Gemüse und Cracker		19,80 €
Tataki vom Rinderfilet mit Gemüsesalat Klebereis und Erdnusskokossauce		19,80 €
Hausgemachte Gänsestopfleberterrine		24,80 €
an Quitte, Salatbukett und Brioche	Menüportion	19,80 €

Empfehlung zur Gänsstopfleber

2023er Muskateller Beerenauslese
Weingut Briem Wasenweiler
12,- € 0,1l

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser Gänsemenü

Gänselebermousse mit Walnussbiskuit
Quittenkompott, Schwarznüssen und Feldsalat

***

Gänsebraten an Jus mit Rotkraut, Kartoffelpüree,
Maronen und Bratapfel
45,80 €

***

Hausgemachtes Vanille Eis
mit karamellisierten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

60,-

Vegetarisches Menü

Herbstlicher Salat an Vinaigrette mit Kürbiskernöl,
Gemüsestreifen, gerösteten Kernen und Kürbis

***

Kürbisrisotto mit gebackenem Kürbis
Ziegenfrischkäse und Broccoli

***

Creme Brûlée mit Früchten
und Sorbet

45,- €

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Hausgemachte Gänsestopfleberterrine
an Quitte,
Salatbukett und Brioche
*
2023er Muskateller Beerenauslese
Weingut Briem Wasenweiler
+ 12,- €

***

Ceviche vom Loup de Mer und gebratener Gamba
an Limettenjalapeno Gel, gepickeltes Gemüse und Cracker

***

Rosa gebratene Rehkeule an Spätburgundersauce
mit Selleriepüree
Pilzen, geschmortem Gemüse
und hausgemachten Schupfnudeln

***

Schokoladen Kokos Parfait mit gebackener Banane,
Passionsfrucht Ganache

3 Gänge ohne Zwischengericht 67, €
4Gänge 85,- €

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Fleisch

„Löwen Hexe"
Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,
pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites 26,80 €
auch Glutenfrei möglich

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Herbstlicher Salat 24,80 €
auch Glutenfrei möglich

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

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

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

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

Rinderfilet von der deutschen Färse unter der Pilzkruste
an Rotweinschalotten Jus Gemüse und Kartoffelpüree 39,80 €

Rosa gebratene Rehkeule an Spätburgundersauce
Selleriepüree, Pilzen, geschmortem Gemüse
und hausgemachten Schupfnudeln 42,80 €

Fisch

Gebratener Babysteinbutt und Gamba an Gemüsejus mit Pilzen,
Blattspinat und Süßkartoffelpüree 39,80 €

Gebratener Seeteufel an Hummersauce
mit geschmortem Gemüse und Grana Padano Risotto 39,80 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Pilzkartoffelplätzchen an Bergkäsesauce
mit Gemüse, Pilzen und geschmorte Tomaten 26,80 €

Kürbisrisotto mit gebackenem Kürbis Ziegenfrischkäse und Broccoli 26,80 €