

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	6,80 €
Kürbis- Kokoscremesuppe mit Jakobsmuschel und Kernöl	11,80 €
ohne Jakobsmuschel	8,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Feldsalat an Cranberry- Walnußvinaigrette, Speck und Kracherle	10,80 €
6 Weinbergschnecken in Kräuterknoblauchbutter mit Weißbrot	14,80 €
Lauwarmer Ziegenfrischkäse in der Kräuterkruste mit marinierter roter Beete und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Linsencurry- Kokosdal gepickeltes Gemüse und Salatbukett	19,80 €
Tartar vom Rinderfilet und gebratener Gamba mit geschmorter Kürbiscreme, Cracker 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

Feldsalat an Cranberry- Walnussvinaigrette
mit roter Beete, Ricotta
Kracherle und Sonnenblumenkerne

Rehragout mit Pilzen vom Bio Pilzhof Rein in Breisach
mit Preiselbeeren,
Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle

Mousse au Chocolat
mit Zwetschgenröster und Mandel Eis
52,- €

Vegetarisches Menü

Lauwarmer Ziegenfrischkäse in der Kräuterkruste
mit marinierter roter Beete und Salatbukett

Hausgemachte Kürbisravioli an brauner Butter
mit Lauch und Ricotta

Creme Brûlée mit Früchten
und Sorbet

45,- €



Löwen Menü

Gebratene Jakobsmuscheln auf Linsencurry- Kokosdal
gepickeltes Gemüse und Salatbukett

Lauwarmer Ziegenfrischkäse in der Kräuterkruste
mit marinierter roter Beete und Salatbukett

Wildhasenrückenfilet an Preiselbeersauce
mit Pilzen, Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle

Calvadosparfait mit Gewürzcrumble
weiße Zimtcreme
und Apfelkaramellragout

3 Gänge ohne Ziegenkäse 67, €

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 und gemischter Salat oder Pommes frites		29,80 €

Cordon Bleu vom Kalb	Menüportion	26,80 €
mit Gemüse und Pommes frites		29,80 €

Rinderfiletspitzen in Senfsauce mit Gemüse und hausgemachte Spätzle 36,80 €

Rumpsteak an Rahmsauce mit Pilzen
Gemüse und hausgemachte Spätzle 37,80 €

Wildhasenrückenfilet an Preiselbeersauce
mit Pilzen, Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle 39,80 €

Rinderfilet unter der Briochekruste
an Rotweinschalottenjus
Lauchgemüse und Kräutergnocchi 39,80 €

Fisch

Gebratene Dorade und Gamba
an Hummersauce mit Blattspinat und Grana Padano Risotto 38,80 €

Gebratener Zander an Velouté mit Speckchip
auf Rahmsauerkraut und Kartoffel- Meerrettichpüree 38,80 €

Vegetarisches

Sautierte Pilze vom Bio Pilzhof Rein in Breisach mit Käse überbacken
Junglauch, Datteltomaten und Bratkartoffeln 26,80 €

Risotto mit Pilzen vom Bio Pilzhof Rein in Breisach
geschmortem Cranberry Radiccio und Ziegenfrischkäse 26,80 €

Hausgemachte Kürbisravioli an brauner Butter
mit Lauch und Ricotta 26,80 €