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 Lachs und gebratener Jakobsmuschel an Limettenjalapeno Gel, gepickeltes Gemüse und Cracker	19,80 €
Tatar vom Rinderfilet und gebratener Gamba an Erdnusskokossauce und Gemüsesalat	19,80 €

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

Tatar vom Rinderfilet und gebratener Gamba
an Erdnusskokossauce und Gemüsesalat

***

Ceviche vom Lachs und gebratener Jakobsmuschel
an Limettenjalapeno Gel, gepickeltes Gemüse und Cracker

***

Gebratenes Doradenfilet an Velouté
mit Chorizo Tomatensalsa,
Blattspinat und Kartoffelgnocchi

***

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 €

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

Rinderfilet von der deutschen Färse
an Spätburgunderjus mit Pilzen, Gemüse und Kartoffelpüree 39,80 €

Rehragout an Schmorsauce mit Pilzen,
geschmortem Gemüse und hausgemachte Spätzle 33,80 €

Fisch

Gebratener Zander an Velouté
auf Rahmsauerkraut und Kartoffelmeerrettichpüree 39,80 €

Gebratenes Doradenfilet an Velouté
mit Chorizo Tomatensalsa, Blattspinat und Kartoffelgnocchi 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 €