

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Vorspeisen

Consommé mit Flädle	6,80 €
Kürbis- Kokoscremesuppe mit Gamba und Kernöl ohne Gamba	11,80 € 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 €
Gerührter Ziegenfrischkäse auf hausgemachtem Foccaciabrot mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Ceviche vom Kabeljau mit gebratenem Gamba, Avocado und Chili Mayonnaise €	19,80
Tartar vom Rinderfilet an Sesam Ricotta creme mit gebackener Aubergine und Salatbukett	19,80 €
Gebackenes Kalbsbries mit Pilzen, Blattspinat und Pastinaken Püree	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.

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Unser Kleines Menü

Gänselebermousse mit Quittenkompott und Feldsalat

\*\*\*

Badischer Sauerbraten mit Rotkraut  
und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Hausgemachtes Vanille Eis  
mit karamellisierten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl

49,- €

## Vegetarisches Menü

Gerührter Ziegenfrischkäse auf hausgemachtem Foccaciabrot  
mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett

\*\*\*

Pilze vom Bio Pilz Hof Rein in Breisach a la Creme  
Junglauch, Datteltomaten  
und hausgemachte Kräutergnocchi

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten  
und Sorbet

45,- €

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Löwen Menü

Tartar vom Rinderfilet an Sesam Ricotta creme  
mit gebackener Aubergine und Salatbukett

\*\*\*

Gebackenes Kalbsbries mit Pilzen,  
Blattspinat und Pastinaken Püree

\*\*\*

Gebratener weißer Heilbutt und Gamba  
an Velouté mit gehacktem Cremespinat  
und Hokkaido Kürbisrisotto

\*\*\*

Crème Catalan mit Orangenragout  
und Pistazien Eis

3 Gänge ohne Bries 67,- €

4 Gänge 82,- €

# *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 €
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat		24,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln <b>oder</b> Pommes frites und gemischter Salat	Menüportion	26,80 €
		32,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes frites	Menüportion	26,80 €
		32,80 €
Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Pilzen, Gemüse und Basmatireis		32,80 €
Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit Pilzen Gemüse und hausgemachte Spätzle		34,80 €
Crepinette von der Fasanenbrust und Gänseleber im Rohschinkenmantel an Portweinjus mit geschnörkelter Spitzkohl, Pastinake und Kartoffelpüree		39,80 €
Rehragout mit Pilzen, Gemüse und hausgemachte Spätzle		33,80 €
Rumpsteak unter der Kräuterkruste an Spätburgunderjus mit Gemüse und Bratkartoffeln		37,80 €

## Fisch

Gebratener weißer Heilbutt und Gamba an Velouté mit gehakttem Cremespinat und Hokkaido Kürbisrisotto		39,80 €
Gebratenes Schwarzwälder Goldforellenfilet an Velouté mit Zitronen- Tomatensalsa mit Gemüse und Kartoffelpüree		34,80 €

## Vegetarisches

Pilze vom Bio Pilz Hof Rein in Breisach a la Creme Junglauch, Datteltomaten und hausgemachte Kräutergnocchi		26,80 €
Risotto mit Hokkaidokürbis, Kernöl, Lauchgemüse und Ziegenfrischkäse		26,80 €