

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	6,80 €
Kürbis- Kokoscremesuppe mit Gamba und Kernöl	11,80 €
ohne Gamba	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.



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,- €



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,- €

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 mit Bratkartoffeln oder Pommes frites und gemischter Salat	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 geschmortem 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 gehaktem 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 €