

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 gebratener Gamba, Avocado und Chili Mayonnaise | 19,80 € |
| Tartar vom Rinderfilet an Sesam Ricotta creme mit gebackener Aubergine und Salatbukett | 19,80 € |
| Hausgemachte Gänsestopfleberterrine mit Quitten- Passionsfrucht- Chutney Sauternes Gelee, hausgebackener Brioche und Feldsalatbukett | 22,80 € |

"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

Kürbis- Kokoscremesuppe mit Gamba und Kernöl

Wildgeschnetztes an Preiselbeerrahmsauce
mit Gemüse
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

Hausgemachte Gänsestopfleberterrinerne
mit Quitten- Passionsfrucht- Chutney
Sauternes Gelee, hausgebackener Brioche
und Feldsalatbukett

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

Crème Catalan mit Orangenragout
und Pistazien Eis

3 Gänge ohne Gänsestopfleber 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 | Menüportion 26,80 € 32,80 € |
| Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes frites | Menüportion 26,80 € 32,80 € |
| Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen, Gemüse und hausgemachte Spätzle | 32,80 € |
| Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit Pilzen Gemüse und hausgemachte Spätzle | 34,80 € |
| 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 Färöer Lachsfilet und Jakobsmuscheln an Currysauce mit Gemüse und Basmatireis | 36,80 € |

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 € |