

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle	8,80 €
Spargelcremesuppe	8,80 €
Morchelcremesuppe mit Ricotta- Kräuterklößchen	9,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Blattsalat an Vinaigrette, mariniertes Spargel, Datteltomaten mit Burrata und Parmaschinken	16,80 €
Karamellierter Ziegenfrischkäse mit grünem Spargel an Erdbeer Pfeffervinaigrette und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Balfegó Bluefine Thunfischtartar „Asia Style “ Ananaschutney, gebratene Jakobsmuscheln und Curry- Kokossud	19,80 €
<small>Balfegó gehört zu den wenigen Züchtern des Bluefin-Thunfisches aus Spanien, die nachhaltige Züchtung und das Erzeugen bester Qualitäten zu ihrer Unternehmensphilosophie gemacht haben.</small>	
“Dreierlei vom Kalb“ mit Kalbstartar, Bries Strudel, und Briesmousse mit grünem Spargel 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

Vitello Tonnado mit Thunfischsauce, Kapern, Datteltomaten
und Salatbukett

Lammhüfte an Balsamico- Knoblauchjus
mit Ratatouille und Kartoffelbärlauchpüree

"Schokoladenduett"
Schokoladenmousse und gebackener Brownie
mit exotischen Früchten
und Himbeersorbet

55,- €

Vegetarisches Menü

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit grünem Spargel an Erdbeer Pfeffervinaigrette
und Salatbukett

Hausgemachte Nudeln an frischen Morcheln ala creme
mit Datteltomaten und Frühlingsgemüse

Creme Brûlée mit Früchten
und Sorbet

45,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

"Dreierlei vom Kalb"
mit Kalbstartar, Bries Strudel, und Briesmousse
mit grünem Spargel und Salatbukett

Balfegó Bluefine Thunfischtartar „Asia Style“
Ananaschutney, gebratene Jakobsmuscheln
und Curry- Kokossud

Gebratener Saibling an Velouté mit frischen Morcheln,
Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree

Weißes Schokoladenparfait im Mangosektsüppchen
und Kokos Espuma

3 Gänge ohne Zwischengang 65, €

4 Gänge 82,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Deutscher Spargel aus Bruchsal

Deutscher Spargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise	29,80 €
- mit gemischtem Schinken,	10,- €
- mit paniertem Schweineschnitzel	10,- €
- mit paniertem Kalbschnitzel	14,- €
- mit Rumpsteak „Deutsche Färsen“	20,- €
Spargel „Madame“ überbacken mit Schinken und Käse, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	38,80 €
Weißer und grüner Spargel mit gebackener Auberginenschnitzel neuen Kartoffeln und Bärlauch Hollandaise	36,80 €
Weißer und grüner Spargel mit gebratenem Saibling, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	39,80 €
Weißer und grüner Spargel mit gebratenen Gambas und Jakobsmuscheln, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	45,80 €

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 Pommes Frites und gemischter Salat	Menüportion	26,80 € 29,80 €
Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle		36,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten	Menüportion	26,80 € 29,80 €
Rinderfilet „Deutsche Färsen“ an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kroketten		39,80 €
Gebratenes Kalbs Entrecote an Rahmsauce mit frischen Morcheln, Gemüse und hausgemachte Spätzle		35,80 €

Fisch

Gebratener Saibling an Velouté mit frischen Morcheln Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree		38,80 €
Seezunge und Jakobsmuschel an Hummersauce mit Blattspinat, geschmorter Datteltomate und hausgemachte Gnocchi		42,80 €

Vegetarisches

Risotto vom grünen und weißen Spargel mit Tomatenconfit		25,80 €
Hausgemachte Nudeln an frischen Morcheln ala creme mit Datteltomaten und Frühlingsgemüse		28,80 €