

# *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 €
Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit grünem Spargel an Erdbeer Pfeffervinaigrette und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färsen mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Gebratene Gambas mit Tomatenconfit, Basilikumpesto, Burrata Espuma und Salatbukett	19,80 €
Galantine von der Barbarie Entenbrust an hausgemachter Cumberland Sauce, Selleriecreme und Salatbukett	19,80 €
Tartar vom Rind an Chilli Mayo mit gebratener Gamba mariniertem grünen 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

Blattsalat an Vinaigrette, mariniertes Spargel, Datteltomaten  
mit Burrata und Parmaschinken

\*\*\*

Lammhüfte an Balsamico- Knoblauchjus  
mit Ratatouille und Kartoffelpüree

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren und Blaubeeren  
mit hausgemachtem Vanille Eis  
Karamellierter Blätterteig  
und geschlagener Sahne

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

Tartar vom Rind an Chilli Mayo mit gebratener Gamba  
mariniertem grünen Spargel und Salatbukett

\*\*\*

Karamellierter Ziegenfrischkäse  
mit grünem Spargel an Erdbeer Pfeffervinaigrette und Salatbukett

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet an Velouté mit frischen Morcheln,  
Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

Weißes Schokoladenparfait mit Eierlikör Espuma  
Blaubeerenragout und Haselnusskuchen

3 Gänge ohne Zwischengang 64,- €

4 Gänge 79,- €

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Deutscher Spargel aus Waltershofen

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 Rinderfilet „Deutsche Färsé“	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 Färöer Lachs, 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

Gebratenes Zanderfilet an Velouté mit frischen Morcheln Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree		39,80 €
Färöer Lachs und Jakobsmuschel an Currysauce mit Gemüse und Basmatireis		36,80 €

## Vegetarisches

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