

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Empfehlung im Herbst

Herbstcocktail 7,80 €
Birne, Williams; Granatapfelsirup,
Sekt und Soda

Gänsemenü 59,- €

Gänselebermousse mit Portweinfeige
und Feldsalatbukett

Gänsebraten aus dem Rohr
mit Rotkraut, Maronen, Bratapfel
und Kartoffelpüree
39,80 €

Mandarinensorbet auf Mandelcreme
mit Krokant Crumble

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Markklößchen und Gemüsestreifen	8,80 €
Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Kern Öl	7,80 €
Schneckenrahmsuppe mit Croutons	9,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Waltershofener Feldsalat an Walnußvinaigrette, Speck und Kracherle	10,80 €
Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf marinierter roter Beete mit Meerrettich, Walnüssen und Feldsalatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Tataki vom Thunfisch auf Bulgur mit gebratener Jakobsmuschel an Kapern Tomatensalsa, Kalamataoliven und Salatbukett	19,80 €
Rindertartar von der deutschen Färse "Asia Style" und gebratene Gamba mit Curry, Sesam und Salatbukett	19,80 €

"Catering"

Holen Sie die Löwenküche nach Hause
oder Canapes für ein geschäftlichen Empfang.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Cateringangebot.

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü

Waltershofener Feldsalat an Walnußvinaigrette
Speck und Kracherle

Rehragout mit Preiselbeeren
Rotkraut und hausgemachte Spätzle
32,80 €

„Überraschungsdessert“
aus der Löwenpatisserie
48,- €

Vegetarisches Menü

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf marinierter roter Beete
mit Meerrettich, Walnüssen und Feldsalatbukett

Grana Padano Risotto mit geschmortem Hokkaidokürbis,
Aubergine und Hot Honey Ricotta

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

45,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Löwen Menü

Rindertartar von der deutschen Färsse "Asia Style"
gebratene Gamba mit Curry, Sesam und Salatbukett

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf marinierter roter Beete
mit Meerrettich, Walnüssen und Feldsalatbukett

Hirschkalbsrücken an Spätburgundergewürzjus
mit Pilzen, Rahmwirsing und Preiselbeersouffle

Schokoladendreierlei
Mousse, Eis, Kuchen
an exotischem Früchteragout

3 Gänge ohne Zwischengang 69,- €

4 Gänge 84,- €

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		23,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und gemischter Salat	Menüportion	26,80 € 29,80 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ mit Gemüse und hausgemachten Spätzle		35,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten	Menüportion	26,80 € 29,80 €
Rinderfilet von der deutschen Färsen an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin		39,80 €
Gebratenes Kalbs Entrecote an Rahmsauce mit Pilzen, Gemüse und hausgemachte Spätzle		35,80 €
Hirschkalbsrücken an Spätburgundergewürzjus mit Pilzen, Rahmwirsing und Preiselbeersouffle		36,80 €

Fisch

Gebratener Zander an Velouté, auf Rahmsauerkraut, Schinkenchip, und Kartoffelmeerrettichpüree		38,80 €
Gebratener Färöer Lachs und Jakobsmuscheln an Velouté mit Broccoli und rote Beete Risotto		38,80 €

Vegetarisch und Pfifferlinge

Grana Padano Risotto mit geschmortem Hokkaidokürbis, Aubergine und Hot Honey Ricotta		25,80 €
Hausgemachte Casarecce Nudeln mit Junglauch, geschmortem Sellerie gerösteten Walnüssen und Ziegenfrischkäse		25,80 €