

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Aperitif

Herbstcocktail 7,80 €

Birne, Williams; Granatapfelsirup,
Sekt und Soda

Weinbegleitung zur Gans

Herzbube Weisswein Selbstständig
Cuvée Müller Thurgau Gewürztraminer/ Riesling / Muskateller/Sauvignon
Weingut Hiss Eichstetten/ Kaiserstuhl

0,1 l 4,80 € 0,25 l 9,80 € 0,5 l 19,- €

2022er Scheurebe „Herrenbuck“ Auslese
Weingut Weishaar Eichstetten / Kaiserstuhl

0,1 l 7,80 €

2022er Gian Carlo Rotwein Cuvée QbA trocken
Weingut Weishaar Eichstetten / Kaiserstuhl

0,1 l 7,80 € 0,25 l 15,80 € 0,5 l 29,- €

Gänsemenü mit Mousse 59,- €

Gänsemenü mit Gänsestopfleberterrinerie 64,-€

Gänselebermousse mit Portweifeige
und Feldsalatbukett

oder

Hausgemachte Gänsestopfleberterrinerie mit Quittenchutney
Feldsalatbukett und Brioche

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 €
Seezungen- Lachscarpaccio mit Safranzitronenvinaigrette gebratene Jakobsmuscheln und Salatbukett	19,80 €
Rindertartar von der deutschen Färse "Asia Style" und gebratene Gamba mit Curry Kokos Sud, Sesam und Salatbukett	19,80 €
Hausgemachte Gänsestopfleberterriner mit Quittenchutney Feldsalatbukett und Brioche	Menüportion 19,80 € 22,80 €

"Catering"

Holen Sie die Löwenküche nach Hause
oder Canapes für einen 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 Pilzen, Preiselbeeren
Gemüse und hausgemachte Spätzle

„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 Färsé "Asia Style"
gebratene Gamba mit Curry Kokos Sud,
Sesam und Salatbukett

Hausgemachte Gänsestopfleberterriner
mit Quittenschutney
Feldsalatbukett und Brioche

Holzhauser Rehkeule rosa gebraten an Spätburgundergewürzjus
mit Pilzen, Rahmwirsing und Preiselbeersoufflé

Schokoladendreierlei
Mousse, Eis, Kuchen
an exotischem Früchteragout

3 Gänge ohne Zwischengang 64,- €

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		23,80 €
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 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 €
Rehragout mit Pilzen, Preiselbeeren, Gemüse und hausgemachte Spätzle		32,80 €
Holzhauser Rehkeule rosa gebraten an Spätburgundergewürzjus mit Pilzen, Rahmwirsing und Preiselbeersoufflé		38,80 €

Fisch

Gebratener Kabeljau an Beurre Blanc, auf Wirsinggemüse, geschmorte Karotten und Kartoffelpüree		38,80 €
Gebratener Färöer Lachs und Jakobsmuscheln an Velouté mit Broccoli und rote Beete Risotto		36,80 €

Vegetarisches

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