

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Aperitif

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

Alkoholfreier Wintercocktail 7,80 €  
Mandarine, Tonic, alkoholfreier Sekt

## Weinempfehlung

2023 er Weissburgunder trocken Bodenständig  
Weingut Hiss, Eichstetten /Kaiserstuhl  
0,1 l 6,80 €      0,25 l 12,80 €      0,5 l 25,-€

2023er **Schmetterlinge im Bauch** Eine beschwingte Rosécuvée Feinherb  
Weingut Kiefer, Eichstetten /Kaiserstuhl  
0,1 l 14,80 €      0,25 l 18,80 €      0,5 l 17,-€

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,- €

# *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 €
Karamellierter 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 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

\*\*\*

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen, Preiselbeeren  
Gemüse und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Franzbrötchen Parfait mit Schattenmorellen  
Lebkuchenganache und Rumbiskuit

49,- €

## 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,- €

*Jauch'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 €
Wildgeschnetztes mit Pilzen, Preiselbeer Rahmsauce Gemüse und hausgemachte Spätzle		38,80 €
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 €
Lachsklößchen und gebratene Jakobsmuscheln an Dill Beurre Blanc mit Gemüse und Basmatireis		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 €