

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

<i>Consommé mit Flädle</i>	7,80 €
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	8,80 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	8,80 €
<i>Kleiner gemischter Neuershauser Salat</i>	8,80 €
<i>Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten und Burrata</i>	9,80 €
<i>Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit mariniertem Spargel an Erdbeerpfeffer Vinaigrette und Salatbukett</i>	17,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet „Deutsche Färsche“ mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i>	19,80 €
<i>Surf & Turf Tartar vom Rind und gebratener Gamba mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett</i>	19,80 €
<i>Mariniertes Seezungen- Lachscarpaccio an Safranvinaigrette mit gebratenen Jakobsmuscheln und Salatbukett</i>	19,80 €

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü 49,- €

*Blattsalat an Balsamicodressing
mit toskanischem Gemüse,
Grana Padano
und Parmaschinken*

*Geschmortes Kalbsbäckle an Schmorsauce
mit Gemüse und Kartoffelpüree*

*„Überraschungsdessert“
aus der Löwenpatiserie*

Vegetarisches Menü 49,- €

*Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit mariniertem Spargel
an Erdbeerpfeffer Vinaigrette und Salatbukett*

*Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln
mit Erbsen Junglauch und geschmorte Datteltomaten*

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

**Holen Sie sich den Löwen nach Hause
nutzen Sie für Ihre Festlichkeit
unser Cateringangebot**

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Gourmet Menü

Surf & Turf

*Tartar vom Rind und gebratener Gamba
mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett*

*Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln
mit Erbsen, Junglauch und geschmorte Datteltomaten*

*Gebratene Seezunge an brauner Butter,
Kapern, Zitrone
grüner Spargel und neue Kartoffeln*

*Holunderblüten Parfait mit Erdbeer- Rhabarberagout
weißes Schokoladenganache und Pistazienbiskuit*

3 Gänge ohne Zwischengang 70,- €

4 Gänge 85,- €

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Spargel

<i>Spargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>26,80 €</i>
<i>Spargel mit gemischtem Schinken, Kratzete und Sauce Hollandaise</i>	<i>36,80 €</i>
<i>Spargel mit paniertem Schweineschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise</i>	<i>33,80 €</i>
<i>Spargel „Madame“ überbacken mit Schinken und Käse, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>32,80 €</i>
<i>Spargel mit paniertem Kalbschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise</i>	<i>38,80 €</i>
<i>Weißer und grüner Spargel mit gebackener Aubergine neuen Kartoffeln und Bärlauch Hollandaise</i>	<i>32,80 €</i>
<i>Weißer und grüner Spargel mit gebratenem Lachs, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>38,80 €</i>

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 Menüportion 26,80 €
mit Pommes Frites und gemischter Salat 29,80 €

Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 35,80 €

Cordon Bleu vom Kalb Menüportion 26,80 €
mit Gemüse und Kroketten 29,80 €

Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit frischen Morcheln Menüportion 29,80 €
Gemüse und hausgemachte Spätzle 32,80 €

Rinderfilet von der deutschen Färsen
an Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Kroketten 39,80 €

Fisch

Gebratener Zander an Velouté
mit frischen Morcheln, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree 39,80 €

Gebratene Seezunge und Gamba an brauner Butter,
Kapern, Zitrone, geschmorte Datteltomaten, grüner Spargel und neue Kartoffeln 42,80 €

Vegetarisches

Risotto mit grünem und weißem Spargel,
Sonnenblumenkernen und Tomatenconfit 25,80 €

Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln
mit Erbsen Junglauch und geschmorte Datteltomaten 28,80 €