

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Vorspeisen

Consommé mit Flädle	7,80 €
Pfifferlingcremesuppe	8,80 €
Kleiner gemischter Neuershauser Salat	8,80 €
Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten und Burrata	9,80 €
Ziegenfrischkäsecreme im Blätterteigkissen mit Peperonata, Basilikumpesto und Salatbukett	17,80 €
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet von der deutschen Färs mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett	19,80 €
Rindertartar von der deutschen Färs mit Avocado, Burrata, Tomatensalsa und Salatbukett	19,80 €
Gebratene Jakobsmuschel und Gambas auf mariniertem Gemüse mit Karottenlimonen Gel und Chillicracker	19,80 €

### "Catering"

Holen Sie die Löwenküche nach Hause  
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Cateringangebot.

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Unser kleines Menü

Neuershauser Blattsalat an Balsamicodressing  
mit Burrata und Basilikumpesto

\*\*\*

Gebratener Arktischer Saibling an Velouté  
mit Pfifferlingen, Gemüse, Datteltomaten  
und Kartoffelbasilikumpüree

\*\*\*

„Überraschungsdessert“  
aus der Löwenpatisserie

55,- €

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäsecreme im Blätterteigkissen  
mit Peperonata, Basilikumpesto und Salatbukett

\*\*\*

Pfifferling Risotto mit Grana Padano,  
toskanisches Gemüse und Tomatensalsa

\*\*\*

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

42,- €

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Löwen Menü

Gebratene Jakobsmuschel und Gambas  
auf mariniertem Gemüse  
mit Karottenlimonen Gel und Chillicracker

\*\*\*

Ziegenfrischkäsecreme im Blätterteigkissen  
mit Peperonata, Basilikumpesto und Salatbukett

\*\*\*

Lammrücken an Balsamico- Knoblauchjus  
mit geschmortem Gemüse und Kartoffelpüree  
38,80 €

\*\*\*

Gratinierte Nektarinen mit Vanillecreme  
Nougat Eis und Mandelstreusel

3 Gänge ohne Zwischengang 64,- €

4 Gänge 79,- €

# *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		35,80 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten	Menüportion	26,80 € 29,80 €
Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit Pfifferlingen Gemüse und hausgemachte Spätzle	Menüportion	29,80 € 34,80 €
Rumpsteak von der „Deutsche Färsé“ an Pfefferrahmsauce, Gemüse und Bratkartoffeln		36,80 €

## Fisch

Gebratener Seeteufel und Gambas an Velouté mit Gemüse und Limonen Risotto		39,80 €
Gebratener Arktischer Saibling an Velouté mit Pfifferlingen, Gemüse, Datteltomaten und Kartoffelbasilikumpüree		36,80 €

## Vegetarisch und Pfifferlinge

Pfifferling Risotto mit Grana Padano toskanisches Gemüse und Tomatensalsa		25,80 €
Sautierte Pfifferlinge, Speck und Schalotten, überbacken mit Käse und Bratkartoffeln		25,80 €
Hausgemachte Ricotta Ravioli mit Pfifferlingen und geschmorte Datteltomaten		28,80 €

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Dessert

Crème Brûlée mit Früchten und Sorbet	12,80 €
Gratinierte Nektarinen mit Vanillecreme Nougat Eis und Mandelstreusel	12,80 €
Panna Cotta mit marinierten Beeren Cassis Sorbet und karamellisierter Blätterteig	12,80 €
Sorbetvariation mit Früchten	12,80 €
Limetten Minz Sorbet mit Gin aufgefüllt	10,80 €
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	4,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne	8,80 €
Espresso begleitet von einer Kugel Mandeleis oder kleiner Crème Brûlée	6,80 € 8,80 €
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und geschlagene Sahne	10,80 €
„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce	10,80 €
„Schwarzwaldmädel“ Vanille-, Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und geschlagene Sahne	10,80 €
„Nussschale“ Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und geschlagene Sahne	10,80 €
Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne	10,80 €