

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Menü 1

*Kürbiscremesuppe vom Hokkaido
mit Kernen und Öl*

* * *

*Geschmortes Rehragout mit Pilzen
Gemüse und hausgemachte Spätzle*

* * *

*Tartelet gefüllt mit Mango Creme
Himbeergel und Tonkabohnen Eis*

49,- €

Menü 2

*Feldsalat an Cranberry- Walnußvinaigrette
mit Speck und Kracherle*

* * *

*Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce
mit Gemüse und hausgemachte Spätzle*

* * *

*Mousse au Chocolat mit exotischen Früchten
und Früchte Kokos Sorbet*

58,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Menü 3

*Ziegenfrischkäsecreme mit Aubergine
mit Paprikacoulis und Salatbukett*

* * *

*Gebratener Zander an Safran- Pernodvelouté
mit Gemüse und Basmatireis*

oder

*Pilzrisotto mit Gemüse, Tomaten,
und geröstete Sonnenblumenkerne*

* * *

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Schattenmorellen
und hausgemachtes Pistazien Eis*

Menü mit Fisch 58,- €

Vegetarisches Menü 45,- €

Menü 4

*Gebratene Gambas
auf mariniertem Gemüse mit Ananas Chilli Chutney,
und Salatbukett*

* * *

*Maispouardenbrust an Spätburgunderjus
mit Gemüse und Pilzrisotto*

* * *

*Sorbetvariation mit Früchten
58,- €*