

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

<i>Consommé mit Flädle</i>	6,80 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	7,80 €
<i>Bärlauchcremesuppe mit gebeiztem Lachs</i>	9,80 €
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	7,80 €
<i>Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten und Grana Padano</i>	8,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom deutschen Färsen Rinderfilet mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i>	18,80 €
<i>Marinierter grüner und weißer Spargel und karamellisierte Ziegenfrischkäse an Erdbeer grüner Pfeffer Vinaigrette und Salatbukett</i>	16,80 €
<i>Gebratene Gambas mit hausgemachter Frühlingsrolle, an Mango- Chilichutney und Salatbukett</i>	18,80 €
<i>Vitello Tonnado mit Thunfischsauce, Kapern und Salatbukett</i>	18,80 €
<i>Surf & Turf Tartar vom Rinderfilet und gebratener Gamba mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett</i>	19,80 €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü 49,- €

*Vitello Tonnado mit Thunfischsauce,
Kapern und Salatbukett*

*Hausgemachte Lachsklößchen und Gamba
an Hummersauce
mit Gemüse und Basmatireis*

*Mousse au Chocolat mit exotischen Früchten,
Mandelkuchen und Orangen Ingwer Eis*

Vegetarisches Menü 38,- €

*Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten
und Grana Padano*

*Erbsen Risotto mit grünem und weißem Spargel
Rotweinschalotten und gebackener Ziegenfrischkäse*

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Gourmet Menü

Surf & Turf

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

*Marinierter grüner und weißer Spargel
und karamellisierte Ziegenfrischkäse
an Erdbeer grüner Pfeffer Vinaigrette und Salatbukett*

*Gebratener Steinbutt an Beurre Blanc mit frischen Morcheln
Grüner Spargel
Selleriepüree und hausgemachte Gnocchi*

*Mascarponecreme mit Rhabarber Erdbeersalat
karamellisierte Blätterteig und hausgemachtes Pistazien Eis*

3 Gänge ohne Zwischengang 69,- €

4 Gänge 83,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Fleisch

„Löwen Hexe“

*Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,
pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites* 23,80 €

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat 19,80 €

Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten 28,80 €

Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 34,80 €

*Kalbsrückensteak mit frischen Morcheln
Rahmsauce, Gemüse und hausgemachte Spätzle* 35,80 €

*Rinderfilet von der deutschen Färsen
an Bärlauchjus mit Gemüsen und Kartoffelgratin* 39,80 €

Fisch

*Gebratener Steinbutt an Beurre Blanc mit frischen Morcheln
Grüner Spargel, Selleriepüree und hausgemachte Gnocchi* 44,80 €

*Lachs und Jakobsmuscheln an Currysauce
mit Gemüse und Basmatireis* 32,80 €

Vegetarisches

*Erbsen Risotto mit grünem und weißem Spargel
Rotweinschalotten und gebackener Ziegenfrischkäse* 22,80 €

*Hausgemachte Nudeln mit frischen Morcheln a la Creme
Zucchini, Datteltomaten und Spargel* 26,80 €

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Spargel aus Opfingen

<i>Spargel mit Kratzete oder neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Spargel mit gemischtem Schinken, Kratzete und Sauce Hollandaise</i>	<i>32,80 €</i>
<i>Spargel mit paniertem Schweineschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise</i>	<i>32,80 €</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>34,80 €</i>
<i>Grüner und weißer Spargel mit gebackener Aubergine neuen Kartoffeln und Bärlauch Hollandaise</i>	<i>29,80 €</i>
<i>Grüner und weißer Spargel mit gebratenem Lachs, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>38,80 €</i>
<i>Grüner und weißer Spargel mit gebratene Gambas und Jakobsmuscheln, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>42,80 €</i>
<i>Grüner und weißer Spargel, mit gebratenem Rinderfilet neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	<i>47,80 €</i>

Dessert

<i>Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Mascarponecreme mit Rhabarber Erdbeersalat karamellisierter Blätterteig und hausgemachtes Pistazien Eis</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Mousse au Chocolat mit exotischen Früchten, Mandelkuchen und Orangen Ingwer Eis</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Limetten Gewürz Sorbet mit Gin Tonic aufgefüllt</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Himbeersorbet mit Kaiserstühler Himbeergeist</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Espresso begleitet von einer Kugel Mandeleis oder kleiner Creme Brûlée</i>	<i>5,80 € 7,80 €</i>
<i>„Kinderdessert“ Schokoladeneis mit Sahne und Gummibären und Smarties</i>	<i>3,80 €</i>
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und geschlagene Sahne</i>	<i>9,80 €</i>
<i>„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	<i>9,80 €</i>
<i>„Schwarzwaldmädel“ Vanille-, Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und geschlagene Sahne</i>	<i>9,80 €</i>
<i>„Eis auf die Nüsse“ Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und geschlagene Sahne</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne</i>	<i>8,80 €</i>