

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

*Unser kleines Menü 42- €*

*Feldsalat an Walnuss- Cranberry Vinaigrette  
mit Selleriecreme gebeizte Entenbrust und geröstetes Einkorn*

\*\*\*

*Geschmortes Rinderbäckle an Spätburgundersauce,  
Gemüse und Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen an Passionsfrucht Quittenragout  
und Ricotta Rahm Eis*

*Vegetarisches Menü 37,- €*

*Gerührter Monte Ziege Frischkäse  
auf geschmorten Gemüsen und Tomatenvinaigrette*

\*\*\*

*Kartoffelkürbisroulade auf Rahmwirsing  
Junglauch, Pastinake und Pilze*

\*\*\*

*Geeister Cappuccino mit Amaretto  
und geschlagener Sahne*

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Gourmetmenü

*Hausgebeizter rote Beete- Lachs  
und gebratene Jakobsmuscheln auf Hummus  
und gepickeltes Gemüse*

\*\*\*

*Surf & Turf  
Tartar vom Rinderfilet und Gamba mit Avocado  
Tomatensalsa*

\*\*\*

*Hirschkalbsrücken unter der Haselnusschokoladenkruste  
an Spätburgundergewürzjus  
mit Rotkraut geschmorten Pastinaken  
und hausgemachte Schupfnudeln*

\*\*\*

*Grand Manier Parfait mit Kakiragout  
Nougatganache und Pistazienbiskuit*

*3 Gänge ohne Zwischengerichte      64,- €  
4 Gänge                                      74,- €*

*Da alle unsere Saucen mit Wein hergestellt sind, enthalten diese Sulfite.*

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Vorspeisen

<i>Consommé mit Flädle</i>	5,80 €
<i>Kürbiscremesuppe vom Hokaido mit Kernöl</i>	7,80 €
<i>Weinbergschneckensuppe</i>	9,80 €
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	6,80 €
<i>1/2/3/9</i>	
<i>Feldsalat an Cranberrywalnussvinaigrette mit Speck und Kracherle</i>	9,80 €
<i>1/3</i>	
<i>Weinbergschnecken in Kräuter Knoblauchbutter mit Weißbrot</i>	10,80 €
<i>1/3</i>	
<i>Gerührter Monte Ziege Frischkäse</i>	
<i>auf geschmorten Gemüse und Tomatenvinaigrette</i>	16,80 €
<i>1/2/3/9</i>	
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinien,</i>	
<i>Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i>	16,80 €
<i>2/3/9</i>	
<i>Hausgebeizter rote Beete- Lachs und gebratene Jakobsmuscheln</i>	
<i>auf Hummus und gepickeltes Gemüse</i>	18,80 €
<i>1/2/3/9</i>	
<i>Surf &amp; Turf</i>	
<i>Tartar vom Rinderfilet und gebratene Gamba</i>	
<i>mit Avocado, Tomatensalsa und Feldsalat</i>	18,80 €
<i>1/2/3/9</i>	

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Hauptgerichte

„Löwen Hexe “

*Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,  
pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites*  
*1/3*

*Kleine Portion 17,80 €*  
*21,80 €*

*Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat*  
*1/2/3/9*

*16,80 €*

*Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten*  
*1/3*

*25,80 €*

*Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle*

*29,80 €*

*Kalbsplätzchen an Morchelrahmsauce*  
*Gemüse und hausgemachte Spätzle*

*kleine Portion 24,80 €*  
*28,80 €*

*Rinderfilet von der Deutschen Färs*  
*an Spätburgunderjus mit Rotweinschalotten*  
*Gemüse und Kartoffelgratin*

*kleine Portion 32,80 €*  
*36,80 €*

*Hirschkalbsrücken unter der Haselnusschokoladenkruste*  
*an Spätburgundergewürzjus mit Gemüse, geschmorten Pastinaken*  
*und hausgemachte Schupfnudeln*

*kleine Portion 32,80 €*  
*36,80 €*

*Geschmortes Rinderbäckle an Spätburgundersauce*  
*mit Gemüse und Kartoffelpüree*

*25,80 €*

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vegetarisches

*Kartoffelkürbisroulade auf Rahmwirsing  
Junglauch, Pastinake und Pilze* 19,80 €

*Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, geschmorter Radicchio,  
Zucchini, Pinien und Ziegenfrischkäse* 19,80 €

Fisch

*Fischvariation an Beurre Blanc  
mit Gemüse und hausgemachte Nudeln* 32,80 €

*Hausgemachte Lachsklößchen und Gambas an Hummersauce  
mit Gemüse und Basmatireis* 27,80 €

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Dessert

<i>Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen an Passionsfrucht Quittenragout und Ricotta Rahm Eis</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Grand Manier Parfait mit Kakiragout Nougatganache und Pistazienbiskuit</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Zitronensorbet mit Absolut Vodka</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Himbeersorbet mit Kaiserstühler Himbeergeist</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet</i>	<i>3,80 €</i>

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Hausgemachtes Eis

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	7,80 €
<i>Espresso begleitet von einer Kugel Mandeleis oder kleiner Creme Brûlée</i>	5,80 € 6,80 €
<i>„Kinderdessert“ Schokoladeneis mit Sahne und Gummibären und Smarties</i>	3,80 €
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und geschlagene Sahne</i>	7,80 €
<i>„Coup Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce</i>	7,80 €
<i>„Schwarzwaldmädel“ Vanille-, Schokoladeneis mit Schattenmorellen, Kirschwasser und geschlagene Sahne</i>	8,80 €
<i>„Eis auf die Nüsse“ Mandel-, Nougat- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und geschlagene Sahne</i>	8,80 €
<i>Geeister Cappuccino mit Amaretto und geschlagener Sahne</i>	7,80 €