

# *Jauch'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 karamellisierter 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 &amp; Turf</i>	
<i>Tartar vom Rinderfilet und gebratener Gamba mit Avocado, Tomatensalsa und Salatbukett</i>	19,80€

# *Jauch'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*

# *Jauch'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 karamellisierter Ziegenfrischkäse  
an Erdbeer grüner Pfeffer Vinaigrette und Salatbukett*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

*3 Gänge ohne Zwischengang 69,- €*

*4 Gänge 83,- €*

# *Jauch'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 Färse 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 €

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Spargel aus Opfingen

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

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Dessert

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