Jauch´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 €*
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten	*29,80 €*
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce *Gemüse und hausgemachte Spätzle*	*36,80 €*
Rib Eye von der deutschen Färse mit Kräuterbutter *an Jus mit Gemüse und gebackene Drilling*	*38,80 €*

Vegetarisches

Risotto mit geschmorter roter Beete, Ziegenfrischkäse und geröstete Nüsse	*25,80 €*
Hausgemachte Ricottaravioli mit brauner Butter *Bleu de Auvergene geschmorte Aubergine und Paprika*	*25,80 €*

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Fisch Menü

Ceviche vom Skrei mit gebratener Gamba
Ananaschutney und Kartoffel- Avocadosalat

***

Klare Fischsuppe mit Knoblauchbrotcroutons

***

Gebratener Steinbutt an Beurre Rouge
auf Schwarzwurzeln, Broccoli, Ricottaravioli und Kräuteröl

***

Himbeerparfait mit Tonkabohneneis
marinierte Himbeeren und Blätterteig

3 Gänge ohne Zwischengang 68,- €

4 Gänge 82,- €

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü 49,- €

Mariniertes Vitello mit Linsen- Speckragout,
Crème Fraiche und Salatbukett

***

Badischer Sauerbraten
Gemüse und hausgemachte Spätzle

***

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

Vegetarisches Menü 43,- €

Feldsalat an Walnuss- Cranberryviniagrette
und Kracherle

***

Risotto mit geschmorter roter Beete, Ziegenfrischkäse
und geröstete Nüsse

***

Passionsfrucht Panna Cotta
exotische Früchte, Joghurtbiskuit und Pistazien Eis

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Fisch

Lachs und gebratene Gambas an Curry Zitronengrass Sauce *auf Wurzelgemüse und Basmati Nuss Reis*	*35,80 €*
Gebratener Seeteufel an Velouté *mit Chip vom luftgetrockneten Schinken* *auf geschmorten Paprika / Auberginen / Fenchel und Polenta Sticks*	*39,80 €*
Gedämpfter Skrei an Velouté mit Senfsaat *auf Rahmwirsing geschmorten Gemüsen und Salzkartoffeln*	*39,80 €*
Gebratener Steinbutt an Beurre Rouge *auf Schwarzwurzeln, Broccoli, und hausgemachte Ricottaravioli*	*42,80 €*
Gratinierter Hummer mit Jakobsmuscheln und Miesmuscheln *auf Blattspinat geschmorten Datteltomaten und hausgemachte Gnocchi*	*45,80 €*

Jauch´s Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

Consommé mit Flädle		*7,80 €*
Lauchcremesuppe mit Ziegenfrischkäseravioli	*ohne Lachs*	*9,80 €*
mit geflämmtem Lachs		*11,80 €*
Klare Fischsuppe mit Knoblauchbrotcroutons		*19,80 €*

Kleiner gemischter Neuershauser Salat	*8,80 €*
Feldsalat an Walnuss- Cranberryviniagrette *mit Speck und Kracherle*	*10,80 €*
Gebackener Ziegenfrischkäse mit marinierter roter Beete *Apfel- Ingwerkompott und Salatbukett*	*17,80 €*
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet „Deutsche Färse“ *mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett*	*19,80 €*
Gebratene Jakobsmuscheln mit zweierlei Blumenkohl, *Haselnussvinaigrette und Salatbukett*	*19,80 €*
Ceviche vom Skrei mit gebratener Gamba *Ananaschutney und Kartoffel- Avocadosalat*	*19,80 €*
Mariniertes Vitello mit Linsen- Speckragout, *Crème Fraiche und Salatbukett*	*18,80 €*
Thunfischtranche und Pulpo an Kalamata Oliven Schmortomaten Salsa, *mit Ajoli, hausgebackenes Focacciabrot*	*19,80 €*