

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Fleisch

<i>„Löwen Hexe“ Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, pikant scharf gewürzt mit Gemüse und Pommes frites</i>	<i>26,80 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat</i>	<i>23,80 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und gemischter Salat</i>	<i>29,80 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten</i>	<i>29,80 €</i>
<i>Kalbsplätzchen an Rahmsauce mit Pilzen Gemüse und hausgemachte Spätzle</i>	<i>29,80 €</i>
<i>Rib Eye von der deutschen Färsen an Jus mit Gemüse und hausgemachte Dauphine</i>	<i>36,80 €</i>
<i>Lammrücken unter der Ziegenfrischkäsekruste an Bärlauchjus auf Bohnen- Oliventomatencasulet und hausgemachten Grana Padano Nudeln</i>	<i>38,80 €</i>

Vegetarisches

<i>Risotto mit Pilzen, geschmorte Datteltomaten, Ziegenfrischkäse und geröstete Nüsse</i>	<i>25,80 €</i>
<i>Hausgemachte Nudeln in Grana Padano geschwenkt mit grünem Spargel, geschmortem Gemüse und Burrata</i>	<i>25,80 €</i>

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Gourmet Menü

*Ceviche vom Skrei mit gebratener Gamba
Ananaschutney und Salatbukett*

*Risotto mit Pilzen, geschmorte Datteltomaten,
Ziegenfrischkäse und geröstete Nüsse*

*Gratinierter Hummer mit Jakobsmuscheln und Miesmuscheln
auf Blattspinat
und hausgemachte Gnocchi*

*Haselnuss Schokoladencreme im Tartelet mit Blutorangen
und Cassis Sorbet*

3 Gänge ohne Zwischengang 70,- €

4 Gänge 85,- €

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü 49,- €

*Blattsalat mit Polentasticks
geschmorte Datteltomaten und Gamba*

*Geschnetzeltes vom Kalb an gekörnter Senfsauce
Gemüse und hausgemachte Spätzle*

*Himbeerparfait mit Tonkabohnen Eis
marinierte Himbeeren und Blätterteig*

Vegetarisches Menü 43,- €

*Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten,
Burrata und Grana Padano*

*Risotto mit Pilzen, geschmorten Datteltomaten,
Ziegenfrischkäse und geröstete Nüsse*

*Passionsfrucht Panna Cotta
exotische Früchte, Joghurtbiskuit und Pistazien Eis*

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Fisch

*Färöer Lachs und gebratene Gambas
an Curry Zitronengrass Sauce
auf Gemüse und Basmati Reis* 35,80 €

*Gebratener Skrei an Sojalack
auf Kichererbsen, grüner Spargel und Karottenpüree* 39,80 €

*Gebratenes Zanderfilet an Beurre Blanc
auf Gerstenrisotto mit geschmortem Gemüse* 39,80 €

*Gratinierter Hummer mit Jakobsmuscheln und Miesmuscheln
auf Blattspinat, geschmorten Datteltomaten und hausgemachte Gnocchi* 45,80 €

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

<i>Consommé mit Flädle</i>	7,80 €
<i>Bärlauchcremesuppe mit gebläutem Lachs</i>	11,80 €
<i>ohne Lachs</i>	8,80 €
<i>Kleiner gemischter Neuershauser Salat</i>	8,80 €
<i>Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten und Burrata</i>	8,80 €
<i>„Veganes Ceviche“ mit Gemüse, Avocado, Cashewkerne und gepickelten Schalotten</i>	17,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet „Deutsche Färs“ mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i>	19,80 €
<i>Tatar vom Kalb mit Sesam an Curry Kokos Sud und Gemüsesalat</i>	19,80 €
<i>Ceviche vom Skrei mit gebratener Gamba, Ananaschutney und Salatbukett</i>	19,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio von der Gelbschwanzflossenmakrele mit gebratenen Jakobsmuscheln, Kalamata Oliven Tomatenvinaigrette und Salatbukett</i>	19,80 €