

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Vorspeisen

<i>Consommé mit Flädle</i>	6,80 €
<i>Pfifferlingcremesuppe</i>	8,80 €
<i>Kräuterrahmsuppe und gebratener Arktischer Seesaibling</i>	9,80 €
<i>Kleiner gemischter Neuershauser Salat</i>	7,80 €
<i>Neuershauser Blattsalat an Balsamicodressing mit Datteltomaten und Grana Padano</i>	8,80 €
<i>Hausgemachter Strudel von Blattspinat und Bleu d Auvergne mit Zwetschgen- Balsamico Chutney und Salatbukett</i>	16,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom deutschen Färser Rinderfilet mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i>	18,80 €
<i>Tartar vom Rinderfilet und gebratene Wachtelbrust mit Kichererbsencreme, Sellerie, Sherryschalotten und Salatbukett</i>	18,80 €
<i>Tataki vom Thunfisch und marinierte Eismeer Shrimps auf Klebereis und Wakameesalat</i>	18,80 €
<i>Gebackene Jakobsmuschel und gebratener Pulpo an Bouillabaisse Nage auf Gemüsesalat</i>	18,80 €

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Unser kleines Menü 45,- €

*Kräutercremesuppe und
gebratener Arktischer Seesaibling*

*Gebratene Poulardenbrust an Beurre Bernaise
mit Pfifferlingen,
Gemüse und Forchheimer Drillinge*

*Zwetschgenröster mit Vanille Eis,
Pistazienbiskuit und Rum Espuma*

Vegetarisches Menü 44,- €

*Hausgemachter Strudel von Blattspinat und Bleu d Auvergne
mit Zwetschgen- Balsamico Chutney und Salatbukett*

*Dreierlei vom Serviettenknödel (Käse, Spinat, Natur) an Nussbutter Veloute
auf geschmortem Weißkraut und roter Beete*

Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet

Fauch's Löwen
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Gourmet Menü

*Tataki vom Thunfisch und marinierte Eismeer Shrimps
auf Klebereis und Wakameesalat*

*Gebackene Jakobsmuschel und gebratener Pulpo
an Bouillabaisse Nage auf Gemüsesalat*

*Rosa gebratener Wildhasenrücken an Portweinjus,
Pfefferlingen mit geschmortem Weißkraut,
hausgemachte Spätzle und Williamskartoffel*

*Mirabellenstreuselschnitte auf Vanillecreme
mit Himbeersorbet und Nougateis*

3 Gänge ohne Zwischengang 64,- €

4 Gänge 79,- €

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>23,80 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischter Salat</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Kroketten</i>	<i>28,80 €</i>
<i>Rinderfiletspitzen an Senfsauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	<i>34,80 €</i>
<i>Kalbskotelett mit frischen Pfifferlingen an Jus mit Gemüse und Kartoffelgratin</i>	<i>36,80 €</i>
<i>Rinderfilet von der deutschen Färse an Spätburgunder Jus unter der Ziegenfrischkäsekruste mit Bohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>39,80 €</i>
<i>Rosa gebratener Wildhasenrücken an Portweinjus, Pfifferlingen mit geschmortem Weißkraut, hausgemachte Spätzle und Williams Kartoffel</i>	<i>39,80 €</i>

Fisch

<i>Gebratener Seeteufel mit Pfifferlingen an Beurre Blanc auf Lauchgemüse, Karotten und Forchheimer Drillinge</i>	<i>39,80 €</i>
<i>Gegrillter Thunfisch mit Gremolata mit Blattspinat, geschmorte Tomaten und Basilikum Olivenrisotto</i>	<i>39,80 €</i>

Vegetarisches und Pfifferlinge

<i>Grana Padano Risotto mit Pfifferlingen mit Karotten und Ziegenfrischkäse</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Pfifferlinge mit hausgemachten Nudeln, Datteltomaten, Zucchini, Rucola und Grana Padano</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Pfifferlinge mit Speck, Schalotten und Käse überbacken auf Kartoffelrösti</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Dreierlei vom Serviettenknödel (Käse, Spinat, Natur) an Nussbutter Veloute auf geschmortem Weißkraut und roter Beete</i>	<i>24,80 €</i>

Fauch's Löwen

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

Dessert

<i>Crème Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Mirabellenstreuselschnitte auf Vanillecreme mit Himbeersorbet und Nougateis</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Zwetschgenröster mit Vanille Eis, Pistazienbiskuit und Rum Espuma</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Basilikum 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 Crème 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>„Nusschale“ 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>