

# *Fauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Vorspeisen

<i>Consommé mit Flädle</i>	6,80 €
<i>Kürbiscremesuppe mit gebratener Gamba und Kernöl</i>	10,80 €
<i>ohne Gamba</i>	7,80 €
<i>Kleiner gemischter Neuershauser Salat</i>	7,80 €
<i>Feldsalat an Walnuss- Cranberryviniagrette mit Speck und Kracherle</i>	10,80 €
<i>Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit gebackener Kürbissellerierolle, an Currysauce, geröstete Cashewkerne und Salatbukett</i>	16,80 €
<i>Mariniertes Carpaccio vom deutschen Färsen Rinderfilet mit Pinien, Olivenöl, Grana Padano und Salatbukett</i>	18,80 €
<i>Gebratene Gambas auf Sellerie- Limonenrisotto und Petersilienöl</i>	18,80 €
<i>Roulade vom Rinderfilet mit marinierter roter Beete, Meerrettich, Ricotta, Preiselbeeren und Feldsalatbukett</i>	18,80 €

# *Jauch's Löwen*

HOTEL • RESTAURANT • CATERING

## Gänsemenü 60,- €

*Gänselebermousse mit Quittenkompott  
und Feldsalatbukett*

\*\*\*

*Gänsebraten aus dem Rohr  
mit Rotkraut, Maronen, Bratapfel  
Serviettenknödel und Kartoffelpüree*

39,80 €

\*\*\*

*Cassis Parfait und Sabayon mit Mirabellencrumbl*

## Unser kleines Menü 48,- €

*Kürbiscremesuppe mit Kernöl*

\*\*\*

*Rehragout mit Pilzen, Gemüse  
Hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren*

32,80 €

\*\*\*

*Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet*

## Vegetarisches Menü 44,- €

*Feldsalat an Walnuss- Cranberryviniagrette  
marinierte rote Beete, Ricotta und Kracherle*

\*\*\*

*Hokkaido Kürbis Risotto mit gebratenen Pilzen,  
Lauchgemüse, Ziegenfrischkäse und Kernöl*

\*\*\*

*Cassis Parfait und Sabayon mit Mirabellencrumbl*

*Fauch's Löwen*  
HOTEL • RESTAURANT • CATERING

*Gourmet Menü*

*Roulade vom Rinderfilet mit marinierter roter Beete,  
Meerrettich, Ricotta, Preiselbeeren und Feldsalatbukett*

\*\*\*

*Gebratene Gambas auf Sellerie- Limonenrisotto  
und Petersilienöl*

\*\*\*

*Hirschkalbsrücken an Gewürzjus  
mit Gemüse, Hokkaidokürbis,  
Pilzen und Kartoffelmaronenplätzchen*

\*\*\*

*„Dreierlei von der Schokolade“  
Mousse au Chocolat / Kuchen / Schokoladeneis  
an exotischen Früchten und Mangosorbet*

*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>35,80 €</i>
<i>Kalbsrückensteak an Rahmsauce mit Pilzen, Gemüse und hausgemachte Spätzle</i>	<i>36,80 €</i>
<i>Rinderfilet von der deutschen Färse an Spätburgunderjus mit Rotweinschalotten Marmelade, Gemüse und hausgemachte Pommes Dauphine</i>	<i>39,80 €</i>
<i>Hirschkalbsrücken an Gewürzjus mit Gemüse, Hokkaidokürbis, Pilzen und Kartoffelmaronenplätzchen</i>	<i>39,80 €</i>

## Fisch

<i>Kabeljau an Weißweinelouté mit Kräutercrumb auf tomatisiertem Wurzelgemüse, Linsen und hausgemachte Gnocchi</i>	<i>38,80 €</i>
<i>Lachs- Zanderklößchen und Gambas an Hummersauce an Gemüse mit Limonen Grana Padano Risotto</i>	<i>32,80 €</i>

## Vegetarisches

<i>Hausgemachte Nudeln mit geschmortem Radicchio, Sellerie, Rotweinschalotten und geröstete Nüsse</i>	<i>24,80 €</i>
<i>Hokkaido Kürbis Risotto mit gebratenen Pilzen, Lauchgemüse, Ziegenfrischkäse und Kernöl</i>	<i>24,80 €</i>

Dessert

<i>Creme Brûlée mit Früchten und Sorbet</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Cassis Parfait und Sabayon mit Mirabellencrumbl</i>	<i>11,80 €</i>
<i>„Dreierlei von der Schokolade“ Mousse au Chocolat / Kuchen / Schokoladeneis an exotischen Früchten und Mangosorbet</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Apfelsorbet mit Zimt und Calvados 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 Creme 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>