

LOVIS

Unsere Küche setzt auf saisonale und regionale Produkte von höchster Qualität. Die Gerichte wurden mit Leidenschaft von unserem Küchenteam unter der Leitung von Sophia Rudolph entwickelt. Fisch und Fleisch stammen ausschließlich aus zertifizierten nachhaltigen Quellen aus Deutschland oder Europa. Auf Wunsch bieten wir auch eine vegane Alternative und nehmen auf Unverträglichkeiten gerne Rücksicht. Bei Reservierungen ab 7 Personen servieren wir tischweise ein einheitliches Menü.

6 Gänge	99		Getränkebegleitung alkoholfrei	60 45
4 Gänge (ohne Tomaten-Tarte & Karottensorbet)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Kräuterseitling-Ceviche, eingelegter Hokkaido-Kürbis, Jalapeño

King oyster mushroom, pickled hokkaido, jalapeño

Tomaten-Tarte-Tatin & Burrata-Schaum

Tomato tarte tatin & burrata espuma

„Spätzle Carbonara“, geräucherte Karotte, gebeiztes Eigelb

„Carbonara Spätzle“, smoked carrot, cured egg yolk

Fermentiertes Karottensorbet & Karottensalat

Fermented carrot sorbet & carrot salad

Inspiration „Blanquette de veau“: Geschmorte Kalbsschulter, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern & grüner Apfel

Braised veal shoulder, pickled pearl onions, baked capers & green apple

Schwarze Johannisbeere & Hibiskus, Käsekuchen-Crème, Churros

Black currant & hibiscus, cheesecake cream, churros

Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung alkoholfrei	60 45
4 Gänge vegetarisch (ohne Tomaten-Tarte & Karottensorbet)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Kräuterseitling-Ceviche, eingelegter Hokkaido-Kürbis, Jalapeño

King oyster mushroom, pickled hokkaido, jalapeño

Tomaten-Tarte-Tatin & Burrata-Schaum

Tomato tarte tatin & burrata espuma

„Spätzle Carbonara“, geräucherte Karotte, gebeiztes Eigelb

„Carbonara Spätzle“, smoked carrot, cured egg yolk

Fermentiertes Karottensorbet & Karottensalat

Fermented carrot sorbet & carrot salad

Kürbis-Raviolo, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern & grüner Apfel

Pumpkin Raviolo, pickled pearl onions, baked capers & green apple

Schwarze Johannisbeere & Hibiskus, Käsekuchen-Crème, Churros

Black currant & hibiscus, cheesecake cream, churros

Petits Fours

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter (1, 2, 12)	7
Sourdough bread & whipped butter	
Kräuterseitling-Ceviche, eingelegter Hokkaido-Kürbis, Jalapeño (8,11)	19
King oyster mushroom, pickled hokkaido, jalapeño	
Tomaten-Tarte-Tatin & Burrata-Schaum (1, 8, 12)	21
Tomato tarte tatin & burrata espuma	
„Spätzle Carbonara“, geräucherte Karotte, gebeiztes Eigelb (1, 8, 12, 21)	24
„Carbonara Spätzle“, smoked carrot, cured egg yolk	
Kürbis-Raviolo, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern & grüner Apfel (1, 12, 21)	28
Pumpkin Raviolo, pickled pearl onions, baked capers & green apple	
Inspiration „Blanquette de veau“: Geschmorte Kalbsschulter, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern & grüner Apfel (12, 21, 24)	29
Braised veal shoulder, pickled pearl onions, baked capers & green apple	
Gereiftes deutsches Entrecôte 250g	38
Dry aged German entrecotê 250g	
Schwarze Johannisbeere & Hibiskus, Käsekuchen-Crème, Churros (1, 8, 12)	15
Black currant & hibiscus, cheesecake cream, churros	
Blomeyer's Käseauswahl (1, 12)	17
Blomeyer's cheese selection	

Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Khorasan-Weizen 6, Krebstiere 7, Eier 8, Fische 9, Erdnüsse 10, Sojabohnen 11, Milch 12, Mandeln 13, Haselnüsse 14, Walnüsse 15, Kaschunüsse 16, Pecannüsse 17, Paranüsse 18, Pistazien 19, Macadamianüsse²⁰, Sellerie²¹, Senf²², Sesamsamen²³, Schwefeldioxid und Sulfite²⁴, Lupinen²⁵, Weichtiere²⁶