

# 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	60
4 Gänge (ohne „Brühkarotte“ & „Malz-Espuma“)	85		Getränkebegleitung	48

## Amuse-Bouches

**Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter**  
Sourdough bread & whipped butter

**Gerösteter Blumenkohl & „Sauce Tartare“**  
Baked cauliflower & tartare sauce

**Geschmorte Schalotte, Eigelbcrème, Beurre Blanc**  
Roasted shallot, egg yolk cream, beurre blanc

**Brühkarotte, Estragon, knusprige Hühnerhaut**  
Braised carrot, tarragon, crispy chicken skin

**Glasierter Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch, Apfel-Kimchi, Koriander**  
Glazed pork belly, apple kimchi, coriander

**Rhabarber-Chicorée-Chutney & Malz-Espuma**  
Rhubarb chicory chutney & malt espuma

**Inspiration „Tarte au Citron“, Burrata-Eis, kandierte Mandeln**  
„Lemon pie“ inspiration, burrata ice cream, candied almonds

## Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung	60
4 Gänge vegetarisch (ohne „Brüskarotte“ & „Malz-Espuma“)	85		Getränkebegleitung	48

### **Amuse-Bouches**

**Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter**  
Sourdough bread & whipped butter

**Gerösteter Blumenkohl & „Sauce Tartare“**  
Baked cauliflower & tartare sauce

**Geschmorte Schalotte, Eigelbcrème, Beurre Blanc**  
Roasted shallot, egg yolk cream, beurre blanc

**Brüskarotte, Estragon, Gewürzerde**  
Braised carrot, tarragon, spiced crumble

**Pilz-Empanada, Apfel-Kimchi, Koriander**  
Mushroom empanada, apple kimchi, coriander

**Rhabarber-Chicorée-Chutney & Malz-Espuma**  
Rhubarb chicory chutney & malt espuma

**Inspiration „Tarte au Citron“, Burrata-Eis, kandierte Mandeln**  
„Lemon pie“ inspiration, burrata ice cream, candied almonds

### **Petits Fours**

<b>Sauerteigbrot &amp; aufgeschlagene Butter</b> (1, 2, 12)	7
Sourdough bread & whipped butter	
<b>Gerösteter Blumenkohl &amp; „Sauce Tartare“</b> (8, 22)	19
Baked cauliflower & tartare sauce	
<b>Geschmorte Schalotte, Eigelbcrème, Beurre Blanc</b> (8, 12, 24)	19
Roasted shallot, egg yolk cream, beurre blanc	
<b>Brühkarotte, Estragon, knusprige Hühnerhaut</b> (8, 21, 22, 24)	19
Braised carrot, tarragon, crispy chicken skin	
<b>Pilz-Empanada, Apfel-Kimchi, Koriander</b> (1, 12, 21)	26
Mushroom empanada, apple kimchi, coriander	
<b>Glasierter Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch, Apfel-Kimchi, Koriander</b> (21)	26
Glazed pork belly, apple kimchi, coriander	
<b>Gereiftes deutsches Entrecôte 250g</b>	38
Dry aged German entrecôte 250g	
<b>Rhabarber-Chicorée-Chutney &amp; Malz-Espuma</b> (1, 2, 12, 22)	15
Rhubarb chicory chutney & malt espuma	
<b>Inspiration „Tarte au Citron“, Burrata-Eis, kandierte Mandeln</b> (1, 8, 12, 13)	15
„Lemon pie“ inspiration, burrata ice cream, candied almonds	
<b>Blomeyer's Käseauswahl</b> (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, SchwefeldioxidundSulfite24, Lupinen25, Weichtiere26

