

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		Weinbegleitung	60
4 Gänge (ohne Pastrami-Karotte und Buttermilch)	79		Weinbegleitung	48

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & Gewürzbutter

Sourdough bread & spiced butter

Rote Bete Tatar, gebeiztes Eigelb, Schnittlauch

Beetroot tartar, cured egg yolk, chives

Konfierter Kohlrabi, Fenchel Beurre Blanc, Stachelbeere

Confit kohlrabi, fennel beurre blanc, gooseberry

Pastrami-Karotte, Jalapeño, Dill

Pastrami carrot, jalapeño, dill

Buttermilch & Quitte

Buttermilk & quince

Maishähnchenbrust, Wiesenchampignon, Salzzitrone

Corn-fed chicken breast, meadow mushroom, salted lemon

Milchreis, Sauerkirsche, Nussbutter

Rice pudding, sour cherry, brown butter

Petits Fours

6 Gänge	95		Weinbegleitung	60
4 Gänge (ohne Pastrami-Karotte und Buttermilch)	75		Weinbegleitung	48

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & Gewürzbutter

Sourdough bread & spiced butter

Rote Bete Tatar, gebeiztes Eigelb, Schnittlauch

Beetroot tartar, cured egg yolk, chives

Konfierter Kohlrabi, Fenchel Beurre Blanc, Stachelbeere

Confit kohlrabi, fennel beurre blanc, gooseberry

Pastrami-Karotte, Jalapeño, Dill

Pastrami carrot, jalapeño, dill

Buttermilch & Quitte

Buttermilk & quince

Gebratene Polenta, Wiesenchampignon, Salzzitrone

Crispy polenta, meadow mushroom, salted lemon

Milchreis, Sauerkirsche, Nussbutter

Rice pudding, sour cherry, brown butter

Petits Fours

Sauerteigbrot & Gewürzbutter (1, 2, 12, 22)	6
Sourdough bread & spiced butter	
Rote Bete Tatar, gebeiztes Eigelb, Schnittlauch (1, 8, 22, 24)	19
Beetroot tartar, cured egg yolk, chives	
Konfierter Kohlrabi, Fenchel Beurre Blanc, Stachelbeere (9, 12, 24)	19
Confit kohlrabi, fennel beurre blanc, gooseberry	
Pastrami-Karotte, Jalapeño, Dill (1, 8, 12, 22)	19
Pastrami carrot, jalapeño, dill	
Maishähnchenbrust, Wiesenchampignon, Salzzitrone (12, 21, 24)	26
Corn-fed chicken breast, meadow mushroom, salted lemon	
Gebratene Polenta, Wiesenchampignon, Salzzitrone (12,21,24)	24
Crispy polenta, meadow mushroom, salted lemon	
Gereiftes deutsches Entrecôte 250g (/)	38
Dry aged German entrecôte 250g	
Buttermilch & Quitte (12)	9
Buttermilk & quince	
Milchreis, Sauerkirsche, Nussbutter (8, 12, 15)	13
Rice pudding, sour cherry, brown butter	
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, Macadamianüsse 20, Sellerie 21, Senf 22, Sesamsamen 23, Schwefeldioxid und Sulfite 24, Lupinen 25, Weichtiere 26