

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 „Grüne Tomate“ & „Pilz-Raviolo“)	79		Getränkebegleitung	48

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Gewürz-Kürbis, Ziegenkäse, Zitrus

Spiced pumpkin, goat cheese, citrus

Konfierte Forelle, Zwiebelconsommé, Meerrettich

Confit trout, onion consommé, horseradish

Grüne Tomate & Jalapeño

Green tomato & jalapeño

Geschmorte Rinderschulter, eingelegter Spitzkohl, Vadouvan

Braised beef shoulder, pickled pointed cabbage, vadouvan

Pilz-Raviolo, Szechuan-Jus, Koriander

Mushroom raviolo, szechuan jus, coriander

Cheesecake, Mandarine, Thaibasilikum

Cheesecake, tangerine, thai basil

Petits Fours

6 Gänge	99		Getränkebegleitung	60
4 Gänge (ohne „Grüne Tomate“ & „Pilz-Raviolo“)	79		Getränkebegleitung	48

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Gewürz-Kürbis, Ziegenkäse, Zitrus

Spiced pumpkin, goat cheese, citrus

Zwiebelconsommé, Meerrettich, Crème Fraîche

Onion consommé, horseradish, crème fraîche

Grüne Tomate & Jalapeño

Green tomato & jalapeño

Konfiertes Eigelb, eingelegter Spitzkohl, Vadouvan

Confit egg yolk, pickled pointed cabbage, vadouvan

Pilz-Raviolo, Szechuan-Jus, Koriander

Mushroom raviolo, szechuan jus, coriander

Cheesecake, Mandarine, Thaibasilikum

Cheesecake, tangerine, thai basil

Petits Fours

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter (1, 2, 12)	6
Sourdough bread & whipped butter	
Gewürz-Kürbis, Ziegenkäse, Zitrus (11, 12)	19
Spiced pumpkin, goat cheese, citrus	
Konfierte Forelle, Zwiebelconsommé, Meerrettich (9, 12)	19
Confit trout, onion consommé, horseradish	
Pilz-Raviolo, Szechuan-Jus, Koriander (1, 21)	21
Mushroom raviolo, szechuan jus, coriander	
Konfiertes Eigelb, eingelegter Spitzkohl, Vadouvan (1, 8, 12, 24)	21
Confit egg yolk, pickled pointed cabbage, vadouvan	
Geschmorte Rinderschulter, eingelegter Spitzkohl, Vadouvan (1, 12, 21, 24)	26
Braised beef shoulder, pickled pointed cabbage, vadouvan	
Gereiftes deutsches Entrecôte 250g (/)	38
Dry aged German entrecôte 250g	
Grüne Tomate & Jalapeño (1)	9
Green tomato & jalapeño	
Cheesecake, Mandarine, Thaibasilikum (1,12)	13
Cheesecake, tangerine, thai basil	
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