

# 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.

5 Gänge	99		Getränkebegleitung	60
4 Gänge (ohne „Petits Pois à la Française“)	82		Getränkebegleitung	48

## **Amuse-Bouches**

### **Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter**

Sourdough bread & whipped butter

### **Ceviche von der Bachforelle, saurer Rhabarber, Senfsaat**

Brown trout ceviche, pickled rhubarb, mustard seed

### **Lauch-Millefeuille, Beurre Blanc, Meeressalat**

Leek millefeuille, beurre blanc, sea weed

### **„Petits Pois à la Française“, Rhabarberschinken, Rebenerde**

„Petits Pois à la Française“, smoked rhubarb, vine crumble

### **Gebratene Perlhuhnbrust, Wiesenchampignon, Zitronenjus**

Roasted guinea fowl supreme, meadow mushroom, salted lemon jus

### **Rhabarbersalat, Fenchel, Limette**

Rhubarb salad, fennel, lime

## **Petits Fours**

5 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung	60
4 Gänge vegetarisch (ohne „Petits Pois à la Française“)	82		Getränkebegleitung	48

## **Amuse-Bouches**

### **Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter**

Sourdough bread & whipped butter

### **Spargel-Carpaccio, saurer Rhabarber, Senfsaat**

White asparagus carpaccio, pickled rhubarb, mustard seed

### **Lauch-Millefeuille, Beurre Blanc, Meeressalat**

Leek millefeuille, beurre blanc, sea weed

### **„Petits Pois à la Française“, Rhabarberschinken, Rebenerde**

„Petits Pois à la Française“, smoked rhubarb, vine crumble

### **Konfiertes Eigelb, Wiesenchampignon, Zitronenjus**

Confit egg yolk, meadow mushroom, salted lemon jus

### **Rhabarbersalat, Fenchel, Limette**

Rhubarb salad, fennel, lime

## **Petits Fours**

<b>Sauerteigbrot &amp; aufgeschlagene Butter</b> (1, 2, 12)	6
Sourdough bread & whipped butter	
<b>Spargel-Carpaccio, saurer Rhabarber, Senfsaat</b> (8, 22)	17
White asparagus carpaccio, pickled rhubarb, mustard seed	
<b>Ceviche von der Bachforelle, saurer Rhabarber, Senfsaat</b> (8, 9, 22)	19
Brown trout ceviche, pickled rhubarb, mustard seed	
<b>Lauch-Millefeuille, Beurre Blanc, Meeressalat</b> (12)	17
Leek millefeuille, beurre blanc, sea weed	
<b>„Petits Pois à la Française“, Rhabarberschinken, Rebenerden</b> (1, 12)	17
„Petits Pois à la Française“, smoked rhubarb, vine crumble	
<b>Konfiertes Eigelb, Wiesenchampignon, Zitronenjus</b> (8, 12)	21
Confit egg yolk, meadow mushroom, salted lemon jus	
<b>Gebratene Perlhuhnbrust, Wiesenchampignon, Zitronenjus</b> (12)	26
Roasted guinea fowl supreme, meadow mushroom, salted lemon jus	
<b>Gereiftes deutsches Entrecôte 250g (/)</b>	38
Dry aged German entrecôte	
<b>Gebratene Buchenpilze &amp; gereifter Comté</b> (12)	16
Fried shimeji & aged Comté	
<b>Rhabarbersalat, Fenchel, Limette</b> (8, 12)	13
Rhubarb salad, fennel, lime	
<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, Macadamianüsse 20, Sellerie 21, Senf 22, Sesamsamen 23, Schwefeldioxid und Sulfite 24, Lupinen 25, Weichtiere 26