

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 „Kopfsalat-Taco“ & „Fichtensprossen“)	79		Getränkebegleitung	48

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Gemüsemaki, Shiso, Ziegenkäse

Vegetable maki, shiso, goat cheese

Kopfsalat-Taco, gegrillte Shiitake, Sauerampfer

Lettuce taco, grilled shiitake, sorrel

Miso-Aubergine, Rauchpaprika, Kokos

Miso aubergine, smoked bell pepper, coconut

Fichtensprossen & Tonic

Spruce tips & tonic

BBQ-Rippchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Tamarinde, Mais

BBQ pork ribs, tamarind jus, corn

Inspiration „Tarte Tatin“, Salzkaramell, Zitronenthymian

„Tarte Tatin“ inspiration, salted caramel, lemon thyme

Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung	60
4 Gänge vegetarisch (ohne „Kopfsalat-Taco“ & „Fichtensprossen“)	79		Getränkebegleitung	48

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Gemüsemaki, Shiso, Ziegenkäse

Vegetable maki, shiso, goat cheese

Kopfsalat-Taco, gegrillte Shiitake, Sauerampfer

Lettuce taco, grilled shiitake, sorrel

Miso-Aubergine, Rauchpaprika, Kokos

Miso aubergine, smoked bell pepper, coconut

Fichtensprossen & Tonic

Spruce tips & tonic

Gebackene Panisse, Tamarindenjus, Mais

Chickpea fries, tamarind jus, corn

Inspiration „Tarte Tatin“, Salzkaramell, Zitronenthymian

„Tarte Tatin“ inspiration, salted caramel, lemon thyme

Petits Fours

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter (1, 2, 12)	6
Sourdough bread & whipped butter	
Gemüsemaki, Shiso, Ziegenkäse (12)	18
Vegetable maki, shiso, goat cheese	
Kopfsalat-Taco, gegrillte Shiitake, Sauerampfer (8, 11, 12, 22)	18
Lettuce taco, grilled shiitake, sorrel	
Miso-Aubergine, Rauchpaprika, Kokos (11, 12, 23)	23
Miso aubergine, smoked bell pepper, coconut	
Gebackene Panisse, Tamarindenjus, Mais (12)	26
Chickpea fries, tamarind jus, corn	
BBQ-Rippchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Tamarinde, Mais (1, 8, 11, 12)	26
BBQ pork ribs, tamarind jus, corn	
Gereiftes deutsches Entrecôte 250g (/)	38
Dry aged German entrecotê 250g	
Inspiration „Tarte Tatin“, Salzkaramell, Zitronenthymian (1, 8, 12)	15
„Tarte Tatin“ inspiration, salted caramel, lemon thyme	
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