

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“ & „Ziegenfrischkäse“)	79		Getränkebegleitung	48

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Pilzterrine, eingelegte Rote Bete, Nussbutter-Brioche

Pilzterrine, eingelegte Rote Bete, Nussbutter-Brioche

Geröstete Schalotte, Eigelbcrème, Beurre Blanc

Roasted shallot, egg yolk cream, beurre blanc

Brühkarotte, Estragon, Hühnerhaut

Braised carrot, tarragon, chicken skin

Ziegenfrischkäse & Muskatkürbis

Goat cream cheese & muscat pumpkin

Angebratenes Pastrami, Daikon-Spaghetti, Dashi

Seared pastrami, daikon spaghetti, dashi

Inspiration „Tarte Tatin“, Salzkaramell, Zitronenthymian

„Tarte Tatin“ inspiration, salted caramel, lemon thyme

Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung	60
4 Gänge vegetarisch (ohne „Brühkarotte“ & „Ziegenfrischkäse“)	79		Getränkebegleitung	48

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Pilzterrine, eingelegte Rote Bete, Nussbutter-Brioche

Mushroom terrine, pickled beetroot, brown butter brioche

Geröstete Schalotte, Eigelbcrème, Beurre Blanc

Roasted shallot, egg yolk cream, beurre blanc

Brühkarotte, Estragon, Gewürzerde

Braised carrot, tarragon, spiced crumble

Ziegenfrischkäse & Muskatkürbis

Goat cream cheese & muscat pumpkin

Gebratener Kräuterseitling, Daikon-Spaghetti, Dashi

Seared king oyster mushroom, daikon spaghetti, dashi

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	
Pilzterrine, eingelegte Rote Bete, Nussbutter-Brioche (1, 8, 12, 15)	19
Mushroom terrine, pickled beetroot, brown butter brioche	
Geröstete Schalotte, Eigelbcrème, Beurre Blanc (8, 12, 24)	19
Roasted shallot, egg yolk cream, beurre blanc	
Brühkarotte, Estragon, Hühnerhaut (8, 21, 22, 24)	19
Braised carrot, tarragon, chicken skin	
Gebratener Kräuterseitling, Daikon-Spaghetti, Dashi (8, 11)	24
Seared king oyster mushroom, daikon spaghetti, dashi	
Angebratenes Pastrami, Daikon-Spaghetti, Dashi (8, 11, 22)	26
Seared pastrami, daikon spaghetti, dashi	
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, Macadamianüsse²⁰, Sellerie²¹, Senf²², Sesamsamen²³, Schwefeldioxid und Sulfite²⁴, Lupinen²⁵, Weichtiere²⁶