

# 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“)	85		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, 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 au Citron“, Burrata-Eis, kandierte Mandeln**

„Lemon pie“ inspiration, burrata ice cream, candied almonds

## **Petits Fours**

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung	60
4 Gänge vegetarisch (ohne „Brühkarotte“ & „Ziegenfrischkäse“)	85		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 au Citron“, Burrata-Eis, kandierte Mandeln**

„Lemon pie“ inspiration, burrata ice cream, candied almonds

## **Petits Fours**

<b>Sauerteigbrot &amp; aufgeschlagene Butter (1, 2, 12)</b> Sourdough bread & whipped butter	7
<b>Pilzterrine, eingelegte Rote Bete, Nussbutter-Brioche (1, 8, 12, 15)</b> Mushroom terrine, pickled beetroot, brown butter brioche	19
<b>Geröstete Schalotte, Eigelbcrème, Beurre Blanc (8, 12, 24)</b> Roasted shallot, egg yolk cream, beurre blanc	19
<b>Brühkarotte, Estragon, Hühnerhaut (8, 21, 22, 24)</b> Braised carrot, tarragon, chicken skin	19
<b>Gebratener Kräuterseitling, Daikon-Spaghetti, Dashi (8, 11)</b> Seared king oyster mushroom, daikon spaghetti, dashi	24
<b>Angebratenes Pastrami, Daikon-Spaghetti, Dashi (8, 11, 22)</b> Seared pastrami, daikon spaghetti, dashi	26
<b>Gereiftes deutsches Entrecôte 250g (/)</b> Dry aged German entrecotê 250g	38
<b>Inspiration „Tarte au Citron“, Burrata-Eis, kandierte Mandeln (1, 8, 12, 13)</b> „Lemon pie“ inspiration, burrata ice cream, candied almonds	15
<b>Blomeyer's Käseauswahl (1, 12)</b> Blomeyer's cheese selection	17

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<sup>20</sup>, Sellerie<sup>21</sup>, Senf<sup>22</sup>, Sesamsamen<sup>23</sup>, Schwefeldioxid und Sulfite<sup>24</sup>, Lupinen<sup>25</sup>, Weichtiere<sup>26</sup>