

# 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 alkoholfrei	60 45
4 Gänge (ohne Blumenkohl & Kopfsalat)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

### Amuse-Bouches

#### Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

#### Radieschen & Sauerrahm, Gurkensud, Dill

Garden radish & sour cream, chilled cucumber soup, dill

#### Gerösteter Blumenkohl & „Sauce Tartare“

Roasted cauliflower & tartare sauce

#### Gebackener Mais-Flan, Tomatillo, Beurre Blanc

Baked corn pudding, tomatillo, beurre blanc

#### Kopfsalateis & Zitronenkaviar

Lettuce ice cream & lemon caviar

#### Glasierter Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch, Apfel-Kimchi, Koriander

Glazed pork belly, apple kimchi, coriander

#### Erdbeere, Ziegenquark, Honigwaffel & Zitronenverbene

Strawberry, goat cream cheese, honey waffle & lemon verbena

### Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung alkoholfrei	60 45
4 Gänge vegetarisch (ohne Blumenkohl & Kopfsalat)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

### Amuse-Bouches

#### Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

#### Radieschen & Sauerrahm, Gurkensud, Dill

Garden radish & sour cream, chilled cucumber soup, dill

#### Gerösteter Blumenkohl & „Sauce Tartare“

Roasted cauliflower & tartare sauce

#### Gebackener Mais-Flan, Tomatillo, Beurre Blanc

Baked corn pudding, tomatillo, beurre blanc

#### Kopfsalateis & Zitronenkaviar

Lettuce ice cream & lemon caviar

#### Pilz-Empanada, Apfel-Kimchi, Koriander

Mushroom empanada, apple kimchi, coriander

#### Erdbeere, Ziegenquark, Honigwaffel & Zitronenverbene

Strawberry, goat cream cheese, honey waffle & lemon verbena

### Petits Fours

<b>Sauerteigbrot &amp; aufgeschlagene Butter</b> (1, 2, 12)	7
Sourdough bread & whipped butter	
<b>Radieschen &amp; Sauerrahm, Gurkensud, Dill</b> (1, 2, 12)	19
Garden radish & sour cream, chilled cucumber soup, dill	
<b>Gerösteter Blumenkohl &amp; „Sauce Tartare“</b> (8, 22)	21
Roasted cauliflower & tartare sauce	
<b>Gebackener Mais-Flan, Tomatillo, Beurre Blanc</b> (1, 12, 24)	21
Baked corn pudding, tomatillo, beurre blanc	
<b>Pilz-Empanada, Apfel-Kimchi, Koriander</b> (1, 12, 21, 24)	28
Mushroom empanada, apple kimchi, coriander	
<b>Glasierter Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch, Apfel-Kimchi, Koriander</b> (21)	28
Glazed pork belly, apple kimchi, coriander	
<b>Gereiftes deutsches Entrecôte 250g</b>	38
Dry aged German entrecotê 250g	
<b>Kopfsalateis &amp; Zitronenkaviar</b> (12)	12
Lettuce ice cream & lemon caviar	
<b>Erdbeere, Ziegenquark, Honigwaffel &amp; Zitronenverbene</b> (1, 8, 12)	15
Strawberry, goat cream cheese, honey waffle & lemon verbena	
<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<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>