

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 Tomaten-Tarte & Karottensorbet)	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

Tomaten-Tarte-Tatin & Burrata-Schaum

Tomato tarte tatin & burrata espuma

Knuspriger Mais-Flan, Tomatillo, Beurre Blanc

Crispy corn pudding, tomatillo, beurre blanc

Fermentiertes Karottensorbet & Karottensalat

Fermented carrot sorbet & carrot salad

Geschmorter Kalbsnack vom „Alte Werte Hof“, Spitzpaprika, konfierte Aubergine

Braised veal neck, sweet pointed peppers, confit aubergine

Schwarze Johannisbeere & Hibiskus, Käsekuchen-Crème, Churros

Black currant & hibiscus, cheesecake cream, churros

Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung alkoholfrei	60 45
4 Gänge vegetarisch (ohne Tomaten-Tarte & Karottensorbet)	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

Tomaten-Tarte-Tatin & Burrata-Schaum

Tomato tarte tatin & burrata espuma

Knuspriger Mais-Flan, Tomatillo, Beurre Blanc

Crispy corn pudding, tomatillo, beurre blanc

Fermentiertes Karottensorbet & Karottensalat

Fermented carrot sorbet & carrot salad

Gebackene Panisse, Spitzpaprika, konfierte Aubergine

Baked panisse, sweet pointed peppers, confit aubergine

Schwarze Johannisbeere & Hibiskus, Käsekuchen-Crème, Churros

Black currant & hibiscus, cheesecake cream, churros

Petits Fours

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter (1, 2, 12) Sourdough bread & whipped butter	7
Radieschen & Sauerrahm, Gurkensud, Dill (1, 2, 12) Garden radish & sour cream, chilled cucumber soup, dill	19
Gerösteter Blumenkohl & „Sauce Tartare“ (8, 22) Roasted cauliflower & tartare sauce	21
Knuspriger Mais-Flan, Tomatillo, Beurre Blanc (1, 12, 24) Crispy corn pudding, tomatillo, beurre blanc	21
Gebackene Panisse, Spitzpaprika, konfierte Aubergine (21) Baked panisse, sweet pointed peppers, confit aubergine	28
Geschmorter Kalbsracken vom „Alte Werte Hof“, Spitzpaprika, konfierte Aubergine (21) Braised veal neck, sweet pointed peppers, confit aubergine	29
Gereiftes deutsches Entrecôte 250g Dry aged German entrecôte 250g	38
Schwarze Johannisbeere & Hibiskus, Käsekuchen-Crème, Churros (1, 8, 12) Black currant & hibiscus, cheesecake cream, churros	15
Blomeyer's Käseauswahl (1, 12) 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, Macadamianüsse²⁰, Sellerie²¹, Senf²², Sesamsamen²³, Schwefeldioxid und Sulfite²⁴, Lupinen²⁵, Weichtiere²⁶