

# 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 Bohne & Karottensorbet)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

## Amuse-Bouches

### Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

### Kräuterseitling-Ceviche, eingelegter Hokkaido-Kürbis, Jalapeño

King oyster mushroom, pickled hokkaido, jalapeño

### Schwarze Bohne, Schmorgurke, Koriander

Black beans, preserved cucumber, coriander

### „Spätzle Carbonara“, geräucherte Karotte, gebeiztes Eigelb

„Carbonara Spätzle“, smoked carrot, cured egg yolk

### Fermentiertes Karottensorbet & Karottensalat

Fermented carrot sorbet & carrot salad

### Inspiration „Blanquette de veau“: Geschmorte Kalbsschulter, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern & grüner Apfel

Braised veal shoulder, pickled pearl onions, baked capers & green apple

### 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 Bohne & Karottensorbet)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

## **Amuse-Bouches**

### **Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter**

Sourdough bread & whipped butter

### **Kräuterseitling-Ceviche, eingelegter Hokkaido-Kürbis, Jalapeño**

King oyster mushroom, pickled hokkaido, jalapeño

### **Schwarze Bohne, Schmorgurke, Koriander**

Black beans, preserved cucumber, coriander

### **„Spätzle Carbonara“, geräucherte Karotte, gebeiztes Eigelb**

„Carbonara Spätzle“, smoked carrot, cured egg yolk

### **Fermentiertes Karottensorbet & Karottensalat**

Fermented carrot sorbet & carrot salad

### **Kürbis-Raviolo, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern & grüner Apfel**

Pumpkin Raviolo, pickled pearl onions, baked capers & green apple

### **Schwarze Johannisbeere & Hibiskus, Käsekuchen-Crème, Churros**

Black currant & hibiscus, cheesecake cream, churros

## **Petits Fours**

<b>Sauerteigbrot &amp; aufgeschlagene Butter</b> (1, 2, 12)	7
Sourdough bread & whipped butter	
<b>Kräuterseitling-Ceviche, eingelegter Hokkaido-Kürbis, Jalapeño</b> (8,11)	19
King oyster mushroom, pickled hokkaido, jalapeño	
<b>Schwarze Bohne, Schmorgurke, Koriander</b> (11, 12)	19
Black beans, preserved cucumber, coriander	
<b>„Spätzle Carbonara“, geräucherte Karotte, gebeiztes Eigelb</b> (1, 8, 12, 21)	24
„Carbonara Spätzle“, smoked carrot, cured egg yolk	
<b>Kürbis-Raviolo, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern &amp; grüner Apfel</b> (1, 12, 21)	28
Pumpkin Raviolo, pickled pearl onions, baked capers & green apple	
<b>Inspiration „Blanquette de veau“: Geschmorte Kalbsschulter, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern &amp; grüner Apfel</b> (12, 21, 24)	29
Braised veal shoulder, pickled pearl onions, baked capers & green apple	
<b>Gereiftes deutsches Entrecôte 250g</b>	38
Dry aged German entrecotê 250g	
<b>Schwarze Johannisbeere &amp; Hibiskus, Käsekuchen-Crème, Churros</b> (1, 8, 12)	15
Black currant & hibiscus, cheesecake cream, churros	
<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>