

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 Consommé & Rote-Bete-Granité)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Schwarze Bohne, Schmorgurke, Tamarinde

Black beans, preserved cucumber, tamarind sauce

Zwiebel-Consommé, Gruyère, Sauerkraut

Onion consommé, Gruyère, sauerkraut

Rahmlauch, Kartoffelschaum, Liebstöckel

Creamed leeks, potato espuma, lovage

Rote-Bete-Granité, Buttermilch, Senfsaat

Beetroot granité, buttermilk, mustard seed

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

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

Kürbiskerneis, Honigkuchen, Malz

Pumpkin seed ice cream, ginger bread, malt

Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung alkoholfrei	60 45
4 Gänge vegetarisch (ohne Consommé & Rote-Bete-Granité)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Schwarze Bohne, Schmorgurke, Tamarinde

Black beans, preserved cucumber, tamarind sauce

Zwiebel-Consommé, Gruyère, Sauerkraut

Onion consommé, Gruyère, sauerkraut

Rahmlauch, Kartoffelschaum, Liebstöckel

Creamed leeks, potato espuma, lovage

Rote-Bete-Granité, Buttermilch, Senfsaat

Beetroot granité, buttermilk, mustard seed

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

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

Kürbiskerneis, Honigkuchen, Malz

Pumpkin seed ice cream, ginger bread, malt

Petits Fours

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter (1, 2, 12) Sourdough bread & whipped butter	7
Schwarze Bohne, Schmorgurke, Tamarinde (11, 12) Black beans, preserved cucumber, tamarind sauce	19
Zwiebel-Consommé, Gruyère, Sauerkraut (1, 8, 11, 21, 24) Onion consommé, Gruyère, sauerkraut	19
Rahmlauch, Kartoffelschaum, Liebstöckel (12) Creamed leeks, potato espuma, lovage	21
Kürbis-Raviolo, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern & grüner Apfel (1, 12, 21) Pumpkin Raviolo, pickled pearl onions, baked capers & green apple	29
Inspiration „Blanquette de veau“: Geschmorte Kalbsschulter, saure Perlzwiebeln, gebackene Kapern & grüner Apfel (12, 21, 24) Braised veal shoulder, pickled pearl onions, baked capers & green apple	31
Gereiftes deutsches Entrecôte 250g Dry aged German entrecôte 250g	39
Kürbiskerweis, Honigkuchen, Malz (1, 8, 12) Pumpkin seed ice cream, ginger bread, malt	15
Blomeyer's Käseauswahl (1, 12) Blomeyer's cheese selection	18

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