

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 Kohlrabi & geeiste Gartengurke)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Erbsen-Hummus, Radieschen & Sauerrahm, Chorizo

Green pea hummus, radish & sour cream, chorizo

Glasierter Miso-Kohlrabi, Zitrus-Beurre-Blanc, Meeressalat

Miso glazed kohlrabi, citrus beurre blanc, sea lettuce

Rahmlauch, Kartoffelschaum, Rauchpaprika

Creamed leeks, potato espuma, smoked paprika

Geeiste Gartengurke & Limettensorbet

Iced garden cucumber & lime sorbet

Gebratene Maishähnchenkeule, saures Gemüse, Nussbutter-Brioche

Roasted chicken leg, pickled vegetables, brown butter brioche

Rhabarber-Tartelette, geflammte Meringue, Liebstöckeleis

Rhubarb tartelette, flamed meringue, lovage ice cream

Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung alkoholfrei	60 45
4 Gänge vegetarisch (ohne Kohlrabi & geeiste Gartengurke)	85		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

Erbsen-Hummus, Radieschen & Sauerrahm, schwarze Olive

Green pea hummus, radish & sour cream, black olive

Glasierter Miso-Kohlrabi, Zitrus-Beurre-Blanc, Meeressalat

Miso glazed kohlrabi, citrus beurre blanc, sea lettuce

Rahmlauch, Kartoffelschaum, Rauchpaprika

Creamed leeks, potato espuma, smoked paprika

Geeiste Gartengurke & Limettensorbet

Iced garden cucumber & lime sorbet

Austerseitling-Schnitzel, saures Gemüse, Nussbutter-Brioche

Oyster mushroom schnitzel, pickled vegetables, brown butter brioche

Rhabarber-Tartelette, geflammte Meringue, Liebstöckeleis

Rhubarb tartelette, flamed meringue, lovage ice cream

Petits Fours

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter (1, 2, 12)	7
Sourdough bread & whipped butter	
Erbsen-Hummus, Radieschen & Sauerrahm, Chorizo (1, 8, 12)	19
Green pea hummus, radish & sour cream, chorizo	
Glasierter Miso-Kohlrabi, Zitrus-Beurre-Blanc, Meeressalat (11, 12, 23, 24)	21
Miso glazed kohlrabi, citrus beurre blanc, sea lettuce	
Rahmlauch, Kartoffelschaum, Rauchpaprika (12)	21
Creamed leeks, potato espuma, smoked paprika	
Austerseitling-Schnitzel, saures Gemüse, Nussbutter-Brioche (1, 8, 11)	29
Oyster mushroom schnitzel, pickled vegetables, brown butter brioche	
Gebratene Maishähnchenkeule, saures Gemüse, Nussbutter-Brioche (1, 8, 11)	31
Roasted chicken leg, pickled vegetables, brown butter brioche	
Gereiftes deutsches Entrecôte 250g	39
Dry aged German entrecotê 250g	
Rhabarber-Tartelette, geflammte Meringue, Liebstöckeleis (1, 8, 12)	15
Rhubarb tartelette, flamed meringue, lovage ice cream	
Blomeyer's Käseauswahl (1, 12)	19
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, Macadamianüsse²⁰, Sellerie²¹, Senf²², Sesamsamen²³, Schwefeldioxid und Sulfite²⁴, Lupinen²⁵, Weichtiere²⁶