

# 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	65 48
4 Gänge (ohne Kopfsalat-Taco & Salzzitronensorbet)	89		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

## Amuse-Bouches

### Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

### Eingelegte Radieschen, Roggenstulle, Kräuterquark

Pickled radish, rye bread, herbed quark | + 10g Imperial Caviar 25€

### Kopfsalat-Taco, gegrillte Shiitake, Sauerampfer

Lettuce taco, grilled shiitake, sorrel

### Geschmorter Kohlrabi, Nussbutter-Hollandaise, Kimchi

Braised kohlrabi, brown butter hollandaise, kimchi

### Salzzitronensorbet, Tonic Water, schwarze Olive

Salted lemon sorbet, tonic water, black olive

### Gebratenes Perlhuhn-Supreme, Pilzcreme, Sauce Smitane

Roasted guinea fowl supreme, mushroom mousseline, sauce Smitane

### Erdbeer-Parfait, karamellierte weiße Schokolade, Dill

Strawberry parfait, caramelized white chocolate, dill

## Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99		Getränkebegleitung alkoholfrei	65 48
4 Gänge vegetarisch (ohne Kopfsalat-Taco & Salzzitronensorbet)	89		Getränkebegleitung alkoholfrei	48 36

## Amuse-Bouches

### Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter

Sourdough bread & whipped butter

### Eingelegte Radieschen, Roggenstulle, Kräuterquark

Pickled radish, rye bread, herbed quark

### Kopfsalat-Taco, gegrillte Shiitake, Sauerampfer

Lettuce taco, grilled shiitake, sorrel

### Geschmorter Kohlrabi, Nussbutter-Hollandaise, Kimchi

Braised kohlrabi, brown butter hollandaise, kimchi

### Salzzitronensorbet, Tonic Water, schwarze Olive

Salted lemon sorbet, tonic water, black olive

### Pilz-Wellington, saure Perlzwiebeln, Sauce Smitane

Mushroom Wellington, pickled pearl onions, sauce Smitane

### Erdbeer-Parfait, karamellierte weiße Schokolade, Dill

Strawberry parfait, caramelized white chocolate, dill

## Petits Fours

<b>Sauerteigbrot &amp; aufgeschlagene Butter</b> (1, 2, 12)	7
Sourdough bread & whipped butter	
<b>Eingelegte Radieschen, Roggenstulle, Kräuterquark</b> (2, 12, 22)	21
Pickled radish, rye bread, herbed quark	
<b>Kopfsalat-Taco, gegrillte Shiitake, Sauerampfer</b> (8, 11, 12, 22)	21
Lettuce taco, grilled shiitake, sorrel	
<b>Geschmorter Kohlrabi, Nussbutter-Hollandaise, Kimchi</b> (12, 21, 23)	21
Braised kohlrabi, brown butter hollandaise, kimchi	
<b>Pilz-Wellington, saure Perlzwiebeln, Sauce Smitane</b> (1, 12, 24)	32
Mushroom Wellington, pickled pearl onions, sauce Smitane	
<b>Gebratenes Perlhuhn-Supreme, Pilzcreme, Sauce Smitane</b> (12, 24)	35
Roasted guinea fowl supreme, mushroom mousseline, sauce Smitane	
<b>Gereiftes deutsches Entrecôte 250g</b>	39
Dry aged German entrecotê 250g	
<b>Erdbeer-Parfait, karamellisierte weiße Schokolade, Dill</b> (12)	15
Strawberry parfait, caramelized white chocolate, dill	
<b>Blomeyer's Käseauswahl</b> (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, Cashewnüsse 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>