

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

Carpaccio von der gelben Bete & Sauce Tartare

Yellow beetroot carpaccio & tartare sauce | + 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

Rosa Lammrücken vom deutschen Salzwiesenlamm, junges Gemüse, Gremolata-Jus

Pink saddle of lamb, young vegetables, gremolata jus

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

Carpaccio von der gelben Bete & Sauce Tartare

Yellow beetroot carpaccio & tartare sauce

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

Mit Perlgrauen gefüllte Paprika, junges Gemüse, Gremolata-Jus

Pearl barley stuffed mini pepper, young vegetables, gremolata jus

Erdbeer-Parfait, karamellierte weiße Schokolade, Dill

Strawberry parfait, caramelized white chocolate, dill

Petits Fours

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter (1, 2, 12)	7
Sourdough bread & whipped butter	
Carpaccio von der gelben Bete & Sauce Tartare (8, 22)	21
Yellow beetroot carpaccio & tartare sauce	
Kopfsalat-Taco, gegrillte Shiitake, Sauerampfer (8, 11, 12, 22)	21
Lettuce taco, grilled shiitake, sorrel	
Geschmorter Kohlrabi, Nussbutter-Hollandaise, Kimchi (12, 21, 23)	21
Braised kohlrabi, brown butter hollandaise, kimchi	
Mit Perlgraupen gefüllte Paprika, junges Gemüse, Gremolata-Jus (1, 12)	29
Pearl barley stuffed mini pepper, young vegetables, gremolata jus	
Rosa Lammrücken vom deutschen Salzwiesenlamm, junges Gemüse, Gremolata-Jus (12)	36
Pink saddle of lamb, young vegetables, gremolata jus	
Gereiftes deutsches Entrecôte 250g	39
Dry aged German entrecotê 250g	
Erdbeer-Parfait, karamellierte weiße Schokolade, Dill (12)	15
Strawberry parfait, caramelized white chocolate, dill	
Käseauswahl (12)	19
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, Macadamianüsse²⁰, Sellerie²¹, Senf²², Sesamsamen²³, Schwefeldioxid und Sulfite²⁴, Lupinen²⁵, Weichtiere²⁶