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	65
		alkoholfrei	48
4 Gänge (ohne Gelbe Bete & Karottensorbet)	89	Getränkebegleitung	48
		alkoholfrei	36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter
Sourdough bread & whipped butter

Bunte Tomaten, Burrata-Schaum, Sauce Vierge
Heirloom tomatoes, burrata espuma, sauce vierge

Carpaccio von der gelben Bete & Sauce Tartare
Yellow beetroot carpaccio & tartare sauce

Geschmorter Kohlrabi, Nussbutter-Hollandaise, Kimchi
Braised kohlrabi, brown butter hollandaise, kimchi | *+ 10g Imperial Caviar 25€*

Grünes Karottensorbet, geflämmte Gurke, Mate
Green carrot sorbet, flamed cucumber, mate

Rosa Lammrücken vom deutschen Salzwiesenlamm, junges Gemüse, Gremolata-Jus
Pink saddle of lamb, young vegetables, gremolata jus

Brombeer-Taco Szechuanpfeffer, Buchweizen
Blackberry taco, szechuan pepper, buckwheat

Petits Fours

6 Gänge vegetarisch	99	Getränkebegleitung	65
		alkoholfrei	48
4 Gänge vegetarisch (ohne Gelbe Bete & Karottensorbet)	89	Getränkebegleitung	48
		alkoholfrei	36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter
Sourdough bread & whipped butter

Bunte Tomaten, Burrata-Schaum, Sauce Vierge
Heirloom tomatoes, burrata espuma, sauce vierge

Carpaccio von der gelben Bete & Sauce Tartare
Yellow beetroot carpaccio & tartare sauce

Geschmorter Kohlrabi, Nussbutter-Hollandaise, Kimchi
Braised kohlrabi, brown butter hollandaise, kimchi

Grünes Karottensorbet, geflämmte Gurke, Mate
Green carrot sorbet, flamed cucumber, mate

Mit Perlgraupen gefüllte Paprika, junges Gemüse, Gremolata-Jus
Pearl barley stuffed mini pepper, young vegetables, gremolata jus

Brombeer-Taco Szechuanpfeffer, Buchweizen
Blackberry taco, szechuan pepper, buckwheat

Petits Fours

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter (1, 2, 12) 7
Sourdough bread & whipped butter

Bunte Tomaten, Burrata-Schaum, Sauce Vierge (1, 12) 21
Heirloom tomatoes, burrata espuma, sauce vierge

Carpaccio von der gelben Bete & Sauce Tartare (8, 22) 21
Yellow beetroot carpaccio & tartare sauce

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*

Brombeer-Taco, Szechuanpfeffer, Buchweizen (1, 8, 12) 15
Blackberry taco, szechuan pepper, buckwheat

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, Macadamianüsse 20, Sellerie 21, Senf 22, Sesamsamen 23, Schwefeldioxid und Sulfite 24, Lupinen 25, Weichtiere 26