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 Blumenkohl & Karottensorbet)	89	Getränkebegleitung	48
		alkoholfrei	36

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter
Sourdough bread & whipped butter

Maronen-Terrine, saure rote Bete, Nussbutter-Brioche
Chestnut terrine, pickled beetroot, brown butter brioche

Gerösteter Blumenkohl & Sauce Tartare
Roasted cauliflower & tartare sauce

Gruyère-Krapfen, Schmorgurke, Dill
Gruyère donut, preserved cucumber, dill | *+ 10g Imperial Caviar 25€*

Grünes Karottensorbet & Mate-Espuma
Green carrot sorbet & mate espuma

Geschmortes Short Rib vom *Wagyu Sauerland*, Zwiebel-Chutney, Béarnaise
Braised *Wagyu Sauerland* short rib, onion chutney, béarnaise

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

Petits Fours

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

Amuse-Bouches

Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter
Sourdough bread & whipped butter

Maronen-Terrine, saure rote Bete, Nussbutter-Brioche
Chestnut terrine, pickled beetroot, brown butter brioche

Gerösteter Blumenkohl & Sauce Tartare
Roasted cauliflower & tartare sauce

Gruyère-Krapfen, Schmorgurke, Dill
Gruyère donut, preserved cucumber, dill

Grünes Karottensorbet & Mate-Espuma
Green carrot sorbet & mate espuma

Pilz-Raviolo, Zwiebel-Chutney, Béarnaise
Mushroom raviolo, onion chutney, béarnaise

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

Petits Fours

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

Maronen-Terrine, saure rote Bete, Nussbutter-Brioche (1, 8, 12, 20, 24) 21
Chestnut terrine, pickled beetroot, brown butter brioche

Gerösteter Blumenkohl & Sauce Tartare (8, 22) 21
Roasted cauliflower & tartare sauce

Gruyère-Krapfen, Schmorgurke, Dill (1, 8, 12, 22, 24) 21
Gruyère donut, preserved cucumber, dill

Pilz-Raviolo, Zwiebel-Chutney, Béarnaise (1, 8, 12, 21, 24) 29
Mushroom raviolo, onion chutney, béarnaise

Geschmortes Short Rib vom *Wagyu Sauerland*,
Zwiebel-Chutney, Béarnaise (8,12, 21, 24) 39
Braised *Wagyu Sauerland* short rib, onion chutney, béarnaise

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