

## Vorspeisen

Tomate   Ricotta   Olive	18
Dorade   Süßkartoffel   Leche de Tigre	24
Roastbeef   Gurke   Chili   Erdnuss	25

## Hauptspeisen

Rotbarsch   Dinkel   Spinat   Crème Fraîche	40
Kalbsrücken   Aubergine   Polenta	42
Ricotta-Gnocchi   Zucchini   Mais   Olivenöl	31
Pulpo   Kartoffel   Green Zebra   Safran	41

## Nachspeisen

Dreierlei Sorbet	11
Mango   Passionsfrucht   Kokos   weiße Schokolade	18
Käse Auswahl Waltmann   Apfelsenf   Früchtebrot	19

## Brot

Focaccia vom Brotbruder	3
-------------------------	---

## Menü

Dorade | Süßkartoffel | Leche de Tigre  
2024 „Can Sumoi“ | Xarello  
Raventos i Blanc | Penedes | Spanien

Tomate | Ricotta | Olive  
2022 „Adèle“ | Clairette  
Domaine Eric Texier | Rhône | Frankreich

Rotbarsch | Dinkel | Spinat | Crème Fraîche  
2022 „Colleita 10 Branco“ | Cuvée  
cume do avia | Galicien | Spanien

Kalbsrücken | Aubergine | Polenta  
2021 „Juniperus“ | Syrah  
Domaine Christophe Marin | Languedoc-Roussillon | Frankreich

Mango | Passionsfrucht | Kokos | weiße Schokolade  
2023 „Niederberg Helden“ | Riesling Kabinett *aus der Magnumflasche*  
Weingut Schloss Lieser | Lieser | Mosel

5-Gänge 106  
Weinbegleitung 46



Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Wir verarbeiten für unsere Speisen Produkte, die Allergene enthalten.  
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal bei Allergien an.



Netzwerk: Löwengrube Gäste  
Netzwerkschlüssel: Loewengrube