

Vorspeisen

Pochiertes Ei Topinambur Milch	18
Kabeljau Zwiebel Rotes Curry Buchweizen	24
Kalbsfilet Fenchel Kartoffel Senf	25

Hauptspeisen

Seesaibling Pilz Polenta Sherry	37
Wachtel Beluga-Linse Dörrpflaume Brokkoli Speck	37
Karotte Strudel Walnuss Rauch Frischkäse	28
Rinderbacke Rotkraut Malz Kartoffel	37

Nachspeisen

Dreierlei Sorbet	10
Chai Birne Nougat	16
Käse Auswahl Waltmann Apfelsenf Fruchtbrot	18

Brot

Focaccia vom Brotbruder	2,5
-------------------------	-----

Menü

Kabeljau | Zwiebel | Rotes Curry | Buchweizen
2022 „vom roten Schiefer“ | Riesling
Weingut Clemens Busch | Pünderich | Mosel

Pochiertes Ei | Topinambur | Milch
2020 „Steinkrügler“ | Gutedel
Weingut Ziereisen | Efringen-Kirchen | Markgräflerland

Seesaibling | Pilz | Polenta | Sherry
2021 „Tosca“ | Palomino Fino
Bodega y Viñedos Akili | Sanlucar de Barrameda | Spanien

Wachtel | Beluga-Linse | Dörrpflaume | Brokkoli | Speck
2018 „Klingenberg“ | Alte Reben | Spätburgunder
Weingut Steintal | Klingenberg am Main | Franken

Chai | Birne | Nougat
2019 „Blanc de Blancs“ | Chardonnay
Weingut Franz Keller | Oberbergen | Kaiserstuhl

5-Gänge	95
Weinbegleitung	49



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