

## Vorspeisen

|   |    |
|---|----|
| Pochiertes Ei   Petersilienwurzel   Borschtsch  | 18 |
| Thunfisch   Schwarzwurzel   Radicchio   Trüffel | 25 |
| Kalbszunge   Sellerie   Meerrettich   Walnuss   | 23 |

## Hauptspeisen

|  |    |
|--|----|
| Skrei   Kartoffel   Grünkohl   Roggen                  | 40 |
| Rinderbacke   Quarkgnocchi   Bimi   Tandoori           | 39 |
| Risotto   Kräuterseitling   schwarzer Trüffel          | 36 |
| Hirschkalbsrücken   Semmelknödel   Rotkohl   Hagebutte | 42 |

## Nachspeisen

|   |    |
|---|----|
| Dreierlei Sorbet                                | 11 |
| Chai   Haselnuss   Citrus                       | 18 |
| Käse Auswahl Waltmann   Apfelsenf   Früchtebrot | 19 |

## Brot

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

## Menü

Thunfisch | Schwarzwurzel | Radicchio | Trüffel  
2022 Anjou Blanc „Terre de Grès“ | Chenin Blanc  
Château de Bois-Brinçon | Loire | Frankreich

Pochiertes Ei | Petersilienwurzel | Borschtsch  
2022 Gutedel  
Weingut Niklas Lang | Müllheim | Markgräflerland

Skrei | Kartoffel | Grünkohl | Roggen  
2022 „Henkenberg“ | Grauburgunder  
Weingut Martin Rappke | Oberrotweil | Kaiserstuhl

Rinderbacke | Quarkgnocchi | Bimi | Tandoori  
2018 Lirac „Baron Louis“ | Grenache Noir x Syrah x Carignan  
Château de Montfaucon | Rhône | Frankreich

Chai | Haselnuss | Citrus  
2018 Vouvray „Le Haut Lieu Moelleux“ | Chenin Blanc  
Domaine Huet | Loire | Frankreich

5-Gänge  
Weinbegleitung

104  
52



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