

Schaumwein

0,1l / €

Rosé brut

7

Sektkellerei Reinecker | Auggen | **Markgräferland**

2021 "Bulles de Liv" Cremant de Loire | Chenin blanc

8

Domäne Vincendeau | Loire | **Frankreich**

"L'Accomplice" | Blanc de blanc brut

14

Eric Isselee | Epernay | **Champagne**

Alkoholfrei

0,1l / €

„Glockenapfel & Elstar“ | prickelnder Apfelsaft

6

Duttenhofer Apfelgut | Sulz-Hopfau

Baden-Württemberg

„Von Wiesen“ | Eisenkraut x Quitte

7,5

Sekthaus Griesel | **Hessische Bergstraße**

Löwengrubes Wochenwein

0,1l / 0,75l

2021 Nobis | Syrah

6 36

Domaine de L'Écu | Loire | **Frankreich**

Mittagskarte

Von Montag, 12. bis Freitag, 16. Februar 2024

Vorspeisen

Kräuterseitling | Wirsing | Meerrettich | Kombu

18

Rotgarnele | Paprika | Mais

25

Kalb | Vitello | Kimchi | Rettich

26

Feldsalat | Haselnuss | Croutons

10,5

Hauptspeisen

Beauf Bourignon | Kartoffel | Möhre

18,5

Calamari | Cous Cous | Aioli

17,5

Risoni | Pilze | Parmesan | Majoran

15,5

Nachspeisen

Cassis | Schokolade | Crumble

17

Käseauswahl Waltmann | Apfelsenf | Früchtebrot

19

Dreierlei Sorbet

11

Brot

Focaccia vom Brotbruder

3

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