

Vorspeisen

Kürbis Buttermilch Birne	18
Lachsforelle weiße Bohne Chimichurri Rauch	24
Pulled Pork Zucchini Zwiebel	23

Hauptspeisen

Heilbutt Fregola Ratatouille Miesmuschel Buridda	40
Perlhuhn Süßkartoffel Spitzkohl Ras el Hanout	38
Rote Beete Kichererbse Tahini	32
Kalbsrücken Blumenkohl Kräuterseitling Estragon	41

Nachspeisen

Dreierlei Sorbet	11
Cassis Brownie Sauerampfer Tonkabohne	18
Käse Auswahl Waltmann Apfelsenf Früchtebrot	19

Brot

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

Menü

Lachsforelle | weiße Bohnen | Chimichurri | Rauch
2022 Sancerre Blanc „Osmoze“ | Sauvignon
Domaine Denizot | Loire | Frankreich

Kürbis | Buttermilch | Birne
2023 „Dr. Bürklin-Wolf“ | Riesling
Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Wachenheim | Pfalz

Heilbutt | Fregola | Ratatouille | Miesmuschel | Buridda
2022 Kirchberg | Chardonnay
Fasskollektion Martin Räpple | Kaiserstuhl | Baden

Kalbsrücken | Blumenkohl | Kräuterseitling | Estragon
2022 „Windspiel“ | Spätburgunder
Tomislav Markovic | Markgräflerland | Baden

Cassis | Brownie | Sauerampfer | Tonkabohne
2023 „Banyuls Blanc“ Rivage | Grenache Blanc x Grenache Gris
Domaine Vial-Magnères | Roussillon | 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