LÖWENGRUBE
by Amadeus Kira

Vorspeisen

Kürbis I Miso I Nori	18
Rotbarsch I Cashew I Papaya	24
Karaage Kalbsbries I Blumenkohl I Kimchi	25

Hauptspeisen

Fjordforelle I Quinoa I Sauce Vierge	39
Pulpo I Gurke I Croqueta I Buttermilch	41
Karotte I Kichererbse I Frischkäse I Sonnenblumenkern	34
Zweierlei Kalb I Bete I Kartoffel I Meerrettich	42

Nachspeisen

Feige I Bergamotte I Mohn	18
Dreierlei Sorbet	11
Käse Auswahl Waltmann I Apfelsenf I Früchtebrot	19

Brot

Focaccia vom Brotbruder	3

Netzwerk: Löwengrube Gäste
Netzwerkschlüssel: Loewengrube

LÖWENGRUBE
by Amadeus Kira

Menü

Rotbarsch I Cashew I Papaya
2024 “Saumur” I Chenin blanc
Domaine Guiberteau I Loire

Kürbis I Miso I Nori
2022 „TO” I Sauvignon blanc x Chardonnay x Welschriesling
Weingut Velich I Neusiedlersee I Burgenland

Fjordforelle I Quinoa I Sauce Vierge
2023 “Oberrotweil” I Chardonnay
Weingut Peter Wagner I Vogtsburg I Kaiserstuhl
oder
2023 “Vieilles Vignes” Meursault I Chardonnay (+ 17 €)
Domaine Buisson Battault I Meursault I Burgund

Zweierlei Kalb I Bete I Kartoffel I Meerrettich
2023 „Passetoutgrain“ I Pinot Noir x Gamay
Domaine AS Sirugue – Noellat I Vosne-Romanee
oder
2020 “Sommerhalde” VDP. Grosses Gewächs I Spätburgunder (+18 €)
Weingut Bernhard Huber I Malterdingen I Breisgau

Feige I Bergamotte I Mohn
2018 „Niederberg Helden“ I Riesling Auslese
Weingut Schloss Lieser I Lieser I Mosel

Käse Auswahl Waltmann I Apfelsenf I Früchtebrot
Vin Mute a L’Armagnac I Colombard
Château de Leberon I Gascogne I Sud-Oest

5-Gänge		109
6-Gänge (mit Käse)		122
Weinbegleitung	(5-Gänge)	49
Weinbegleitung	(6-Gänge)	59

(Die optional wählbaren Weine werden mit Coravin serviert)