

## Vorspeisen

Tomate   Ricotta <sup>2</sup>	18
Gelbflossenmakrele   Fenchel   Physalis	24
Kalbszunge   Rote Beete   Wasabi   Chili	23

## Hauptspeisen

Adlerfisch   Karotte   Sauerkraut   Schnittlauch	39
Perlhuhn   Süßkartoffel   Spitzkohl   Ras el Hanout	38
Artischocke   Ricotta-Parmesan-Gnocchi   Barigoule	31
Rinderrücken   Aubergine   Kartoffel   Schalotte	41

## Nachspeisen

Dreierlei Sorbet	11
Zwetschge   Mandel   Vanille	17
Käse Auswahl Waltmann   Apfelsenf   Früchtebrot	19

## Brot

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

## Menü

Gelbflossenmakrele | Fenchel | Physalis  
2022 „Fass 4“ | Grüner Veltliner  
Weingut Bernhard Ott | Wagram | Österreich

Tomate | Ricotta<sup>2</sup>  
2021 Kallstadt | Riesling  
Weingut Rings | Freinsheim | Pfalz

Adlerfisch | Karotte | Sauerkraut | Schnittlauch  
2022 Mâcon-Villages blanc „Nos 5 Terroirs“ | Chardonnay  
Domaine Paquet | Burgund | Frankreich

Rinderrücken | Aubergine | Kartoffel | Schalotte  
2021 1.Lage „Alte Reben“ | Spätburgunder  
Weingut Battenfeld Spanier | Hohen-Sülzen | Pfalz

Zwetschge | Mandel | Vanille  
2021 „Petit Adler“ Brut Rosé  
Weingut Franz Keller | Oberbergen | Baden

5-Gänge	98
Weinbegleitung	46



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