

Vorspeisen

Spargel Miso Sonnenblumenkerne	19
Thunfisch Kresse Rettich	26
Kalbsbries Karotte Sesam	25

Hauptspeisen

Seesaibling Fenchel Couscous Yuzu	39
Entrecôte Deckel Dal Grüne Bohne Nduja	42
Risotto Grüner Spargel Erbsen Pecorino	31
Perlhuhn Süßkartoffel Romanaherz Mojo Rojo	38

Nachspeisen

Dreierlei Sorbet	11
Rhabarber Sauerampfer Waldmeister	18
Käse Auswahl Waltmann Apfelsenf Früchtebrot	19

Brot

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

Menü

Thunfisch | Kresse | Rettich
2023 „Fass 4“ | Grüner Veltliner
Weingut Bernhart Ott | Wagram | Österreich

Spargel | Miso | Sonnenblumenkerne
2024 Auxerrois
Weingut Klumpp | Bruchsal | Baden

Seesaibling | Fenchel | Couscous | Yuzu
2023 „ Clos de la Huberdière Saumur blanc “ | Chenin Blanc
Clos de l'Écotard | Loire | Frankreich

Entrecôte Deckel | Dal | Grüne Bohne | Nduja
2015 Chinon "L'Huisserie" | Cabernet Franc
Domaine Philippe Alliet | Loire | Frankreich

Rhabarber | Sauerampfer | Waldmeister
Méthode Vin Mousseux brut
Thomas Foubert | Loire | Frankreich

5-Gänge	105
Weinbegleitung	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