LÖWENGRUBE
by Amadeus Kira

Vorspeisen

Kürbis I Miso I Nori	18
Rotbarsch I Cashew I Papaya	24
Tafelspitz I Pilz I Dashi I Schnittlauch	25

Hauptspeisen

Adlerfisch I Miesmuschel I Belugalinse	43
Perlhuhn I Spitzkohl I Schwarzer Knoblauch I Kumquat	39
Karotte I Kichererbse I Frischkäse I Sonnenblumenkern	34
Zweierlei Kalb I Bete I Kartoffel I Meerrettich	42

Nachspeisen

Quitte I Walnuss I Jasmin	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 “AIGI” I Weissburgunder x Chardonnay
Weingut Frey I Denzlingen I Breisgau

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

Adlerfisch I Miesmuschel I Belugalinse
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
2021 „Schliengener Ölacker“ VDP. Erste Lage I Pinot Noir
Weingut Blankenhorn I Schliengen I Markgräflerland
oder
2020 “Sommerhalde” VDP. Grosses Gewächs I Spätburgunder (+18 €)
Weingut Bernhard Huber I Malterdingen I Breisgau

Quitte I Walnuss I Jasmin
2018 „Niederberg Helden“ I Riesling Auslese
Weingut Schloss Lieser I Lieser I Mosel

Käse Auswahl Waltmann I Apfelsenf I Früchtebrot
2023 Spätburgunder Auslese
Weingut Rieger I Buggingen-Betberg I Markgräflerland

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

(Die optional wählbaren Weine werden mit Coravin serviert)