

Vorspeisen

Pochiertes Ei Petersilienwurzel Borschtsch	18
Thunfisch Schwarzwurzel Radicchio Trüffel	25
Dim Sum Ente Kimchi Shiitake	23

Hauptspeisen

Heilbutt Fregola Ratatouille Miesmuschel Buridda	41
Rinderbug Polenta Rosenkohl Pinienkerne	38
Risotto Kräuterseitling schwarzer Trüffel	36
Hirschkalbsrücken Semmelknödel Rotkohl Hagebutte	42

Nachspeisen

Dreierlei Sorbet	11
Apfel Zimt Nussbutter	18
Käse Auswahl Waltmann Apfelsenf Früchtebrot	19

Brot

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

Menü

Thunfisch | Schwarzwurzel | Radicchio | Trüffel
2022 Sancerre Blanc „Osmoze“ | Sauvignon
Domaine Denizot | Loire | Frankreich

Pochiertes Ei | Petersilienwurzel | Borschtsch
2022 Gutedel
Weingut Niklas Lang | Müllheim | Markgräflerland

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

Rinderbug | Polenta | Rosenkohl | Pinienkerne
2022 „Nebbiolo d'Alba“ | Nebbiolo
Gian Luca Colombo | Piemont | Italien

Apfel | Zimt | Nussbutter
2022 „Niederberg Helden“ | Riesling Kabinett
Weingut Schloss Lieser | Lieser | Mosel

5-Gänge 104
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