

In der Lovis Bar steht das Essentielle im Vordergrund. Um den Fokus auf das Zusammenspiel der Aromen zu lenken, verzichten wir auf opulente Garnituren, sowie Spirituosen- und Markennennung. Wir empfehlen, sich intuitiv von unserer Karte leiten zu lassen und so Neues kennenzulernen.

Nils Lutterbach

	← LEICHT			KRÄFTIG →
SÜSS ↑	<p><b>No. 45</b> Weiße Blüte Apfel Rauch 14,-</p>	<p><b>No. 66</b> Sauerkirsche Mandel Zitrone 14,-</p>	<p><b>No. 65</b> Brot Butter Quitte 14,-</p>	<p><b>No. 38</b> Birne Anis Bitterstoffe 14,-</p>
	<p><b>No. 62</b> Grapefruit Kaffee Hafer 14,-</p>	<p><b>No. 71</b> Traube Holunderblüte Himbeere 14,-</p>	<p><b>No. 67</b> Rhabarber Zitrone Wein 14,-</p>	<p><b>No. 54</b> Traube Lavendel Bitterstoffe 14,-</p>
↓ TROCKEN	<p><b>No. 72</b> Zitrone Enzian Herb 14,-</p>	<p><b>No. 25</b> Walnuss Grüner Tee Zitrone 14,-</p>	<p><b>No. 19</b> Vogelbeere Fichte Zitrone 14,-</p>	<p><b>No. 74</b> Pfersich Karotte Minze 14,-</p>

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**Cocktail A**

Apfel  
Karamell  
Säure  
11,-

**Cocktail H**

Orange  
Kaffee  
Chai-Gewürze  
11,-

**Cocktail C**

Tee  
Zitrone  
Bitterkeit  
11,-

**Cocktail G**

Waldkräuter  
Honig  
Kamille  
11,-

SCHAUMWEIN

Ruinart Blanc de Blancs Chardonay	0.1	26
Lucien Dagonet et Fils Tradition Brut	0.1	19
Bamberger Pinot Rosé Brut	0.1	13

WEIN

Wilmina Edition Wiener Gemischter Satz	0.1	8
Weingut Wolf Spätburgunder	0.1	10
Château de Roquefort "Corail" Rosé	0.1	9

BIER

Heidenpeters Pilz	0.33	6
Heidenpeters Hell	0.33	6

ALKOHOLFREIES BIER

BRLO Naked (Berlin)	0.33	6
Kehrwieder ü.NN IPA (Hamburg)	0.33	6
Mikkeller Drink'in the Sun Wheat Ale (Dänemark)	0.33	6

ALKOHOLFREIES

Premium Cola	0.33	4
Wasser mit/ohne	0.7	4,5

Bitte lassen Sie uns wissen, ob Sie auch andere Getränke wünschen. Gerne sind wir Ihnen behilflich.

BAR FOOD

<b>Gewürzte Cashewkerne</b>	4,5
<b>Sauerteigbrot &amp; aufgeschlagene Butter</b>	7
<b>Mixed Pickles</b>	6
<b>Blomeyer's Käseauswahl</b>	17
<b>Benser's Aufschnittplatte</b>	17
<b>“Croque Mademoiselle”</b>	17
Gegrilltes Sauerteigbrot mit Rahmkäse & Kimchi	
<b>Jahrgangssardinen</b>	15
“La Perle des Dieux” Millésime 2022	

Wir geben Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen.