

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



TROCKEN



No. 61
Himbeere
Estragon
Röstaromen
14,-

No. 66
Sauerkirsche
Mandel
Zitrone
14,-

No. 65
Brot
Butter
Quitte
14,-

No. 38
Birne
Anis
Bitterstoffe
14,-

No. 62
Grapefruit
Kaffee
Hafer
14,-

No. 71
Traube
Holunderbüte
Himbeere
14,-

No. 67
Rhabarber
Zitrone
Wein
14,-

No. 54
Traube
Lavendel
Bitterstoffe
14,-

No. 72
Zitrone
Enzian
Herb
14,-

No. 25
Walnuss
Grüner Tee
Zitrone
14,-

No. 19
Vogelbeere
Fichte
Zitrone
14,-

No. 50
Quitte
Apfel
Rose
14,-

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

Éric Taillet Exclusiv`T Blanc de Meunier	0.1	20
Weingut am Klotz Pinot Extra Brut Sekt	0.1	13

WEIN

Weingut Johanninger Grauburgunder	0.1	6
Weingut Giegerich 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	0.7	4,5
Wasser ohne	0.7	4,5

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

BAR FOOD

Gewürzte Cashewkerne	4,5
Sauerteigbrot & aufgeschlagene Butter	7
Mixed Pickles	6
Blomeyer's Käseauswahl	17
Benser's Aufschnittplatte	17
"Croque Mademoiselle" Gegrilltes Sauerteigbrot mit Rahmkäse & Kimchi	17
Jahrgangssardinen "La Perle des Dieux" Millésime 2022	15

Wir geben Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen.