

LOUIS

HOTEL

Kulinarischer Kalender

Frühjahr 2023



21. Februar 2023 · Faschingsdienstag

LOUIS Weißwurst-Frühstück



Zum traditionellen „Tanz der Marktweiber“
am Viktualienmarkt laden wir Sie
zum Weißwurst-Frühstück
mit einzigartigem Blick über den Markt
und frisch gezapften Weißbier vom Fass ein.

Weißwürste, Brez'n & O'batzda
Preis pro Person € 10,50
(exklusive Getränke)

22. Februar 2023 · Aschermittwoch

Fischmenü



Wir läuten die traditionelle Fastenzeit
mit einem klassischen Fischmenü
zum Aschermittwoch ein!

3-Gang Menü

Preis pro Person € 75,-
inkl. Wasser und Kaffee

ASCHERMITTWOCH - FISCHMENÜ

Warmes Sauerteigbrot der Boulangerie Dompierre
kaltgepresstes Olivenöl / Meersalzkristall / Tomatenbutter

VORSPEISE

Lachstatar
Tomate/ Sesam / Miso

HAUPTSPEISE

Skrei von den Lofoten
Wilder Brokkoli / Kartoffel / Senf

DESSERT

Honig - Mousse
Sauerrahm / Müsli / Vanille

LOUIS HOTEL

11. März 2023



Four Hands Dinner

11. März 2023

Four Hands Dinner



Mit dem gastronomischen Leiter Niklas Hoffmann
aus dem Grillroom des Schwesterhotel
ATLANTIC Hotel Münster und dem
Küchenchef Jan Thomsen aus unserem LOUIS erwartet
Sie eine Symphonie vier kreativer Hände
auf höchstem Niveau.

Überzeugen Sie sich selbst.

6-Gang Menü

Preis pro Person € 199,- inklusive Aperitif, Wasser und Kaffee
Vegetarisches Menü Preis pro Person € 179,-

4HandsDinner MENÜ

Gruß aus der Küche

Fourme d'Ambert Praline
Himbeer / Bergamotte

Kurz Gegrillter Schwertfisch
Olive / Tomate / Basilikum

BROT/DIP

Sauerteigbrot der Boulangerie Dompierre
Dip körniger Frischkäse / Kräuter-Emulsion / Melange Noir / Zitrone

VORSPEISE

Tatar von der bayrischen Fäse
Brik Teig / Meerrettich / Rinderfond

ZWISCHENGANG -kalt-

Austern Pléiade Poget No. 2
geeiste Gurke / grüner Apfel / Buttermilch / Salicorn

ZWISCHENGANG -warm-

Konfiertes Bio-Eigelb
junger Spinat / Kartoffel / Braune Butter / gegrillter Lauch

HAUPTGANG

Zweierlei vom AlmOxx
Geschmorte Backe und gegrilltes Filet
Kartoffel / Karotte / Amaranth / Trüffel

DESSERT

Gâteau von der Valrhona Schokolade
Mango / Kokos

PETIT FOURS

Macarons, Madeleines

LOUIS

HOTEL

7. April - 10. April 2023



Ostern

7. April 2023 · Karfreitag

Fischmenü



Läuten Sie schon mal genussvoll
die Osterfeiertage ein.

Unser Karfreitags-Fischmenü überrascht
mit neu interpretierten Klassikern

3-Gang Menü

Preis pro Person € 75,- inkl. Wasser und Kaffee

KARFREITAG - FISCHMENÜ

Warmes Sauerteigbrot der Boulangerie Dompierre
kaltgepresstes Olivenöl / Meersalzkristall / Tomatenbutter

VORSPEISE

Ceviche vom Hamachi
Radieschen/ Safran / Dill

HAUPTSPEISE

Wildfang Zanderfilet
Garnele / Verne Risotto / Tomate

DESSERT

Mascarpone-Schnitte
Limette / Schokolade

8. - 10. April 2023 · Ostern

Osterbrunch



Die Ostereier-Suche hat ein Ende.

Zurücklehnen & genießen
bei österlichen Köstlichkeiten, veganen
Spezialitäten und etwas Prickelndem
mit Blick über den Viktualienmarkt.

Cheers Ostern!

Von 11:30 Uhr bis 14 Uhr

Preis pro Person € 89,-

9. & 10. April 2023 · Ostersonntag & Ostermontag

Ostermenü



Zu Ostern werfen wir uns für Sie in Schale.
Freuen Sie sich auf kreative Oster-Klassiker!

3- Gang Menü

Preis pro Person € 75,-
inkl. Wasser und Kaffee

4- Gang Menü

Preis pro Person € 85,-
inkl. Wasser und Kaffee

OSTERMENÜ

Warmes Sauerteigbrot der Boulangerie Dompierre
kaltgepresstes Olivenöl / Meersalzkristall / Tomatenbutter

VORSPEISE

Rindertatar vom Bayrisch Fleck
Schnittlauch / Nuss Brot / Rote Zwiebel

(v) Avocado - Sellerie - Tartar
Schnittlauch / Tomate / Rote Zwiebel

ZWISCHENGANG

Bärlauch-Creme-Suppe
Jakobsmuschel / Kartoffel

HAUPTSPEISE

Lammkaree vom Grill
Zwiebel Püree / Karotte /Blumenkohl

(v) Hausgemachte Bandnudeln
Tomate / grünen Spargel / Kerbel

DESSERT

Karottenkuchen
Eierlikör / weiße Schokolade

The LOUIS Private Dining

Exklusiv - Einzigartig - Geschmackvoll

Der ideale Rahmen für einen gemeinsamen Abend mit Freuden, Familie oder Geschäftspartnern in exklusiver Atmosphäre ganz privat.



Erleben Sie die authentischen Kreationen des The LOUIS Grillrooms mit Blick auf die Frauenkirche.

„Big Cuts“ à la minute oder ein Dinner im Sharing Style - unkompliziert und doch von höchster Qualität, mit großer Sorgfalt und echtem Handwerk zubereitet.

Ihr exklusiver Private Dining Room für unvergessliche Momente ist bereits für Sie reserviert.

LOUIS

HOTEL

*Für alle unsere Events empfehlen
wir Ihnen, rechtzeitig telefonisch oder
per E-mail zu reservieren.*

*Tel. +49 89 411 190 811 1
hello@thelouisgrillroom.com*

[Online Tisch reservieren](#)

LOUIS

HOTEL

Viktualienmarkt 6 - 80331 München
Tel +49 89 411 190 8111 · hello@thelouisgrillroom.com
www.louis-hotel.com