

The  
LOUIS  
Rooftop

# LUNCH

12:00 - 14:00 UHR

## Light bites

**SAUERTEIGBROT VON DER BOULANGERIE DOMPIERRE** <sup>AIG</sup>

Butter | Dip des Tages 6.0

**WILDKRÄUTERSALAT** <sup>AIFIGIM</sup>

Balsamicodressing | Eingelegtes Gemüse | Croûtons 12.0

**CEASAR SALAT | PARMESAN | SCHNITTLAUCHCRÉME** <sup>AIDIFIGIM</sup>

mit auf der Haut gebratener Hähnchenbrust 19.0

mit Garnelen 21.0

**CEVICHE VON DER DORADE** <sup>DIFILIMIN</sup>

Leche de Tigre | Eingelegte Rote Zwiebel | Avocado 17.0

**PANINI** <sup>AIG</sup>

mit Rucola | Serrano Schinken | Trüffelmajo | Parmesan 17.0

mit Tomaten Tapenade | Basilikum | Rucola 17.0

The  
LOUIS  
Rooftop

# LUNCH

12:00 - 14:00 UHR

## Pasta

HAUSGEMACHTE TAGLIARINNI <sup>A|C|F|G|H</sup>

Nussbittersauce | Zuckerschoten | Macadamia 17.0

## vom Grill

RINDERFILET VON DER LANDMETZGEREI KLOBECK

250g | 160g 48.0 | 31.0

HALLISCHES LANDSCHWEIN SCHWEINEFILET 200G 29.0

PERLUHNBRUST SUPREME 24.0

## Sides

TRÜFFELPOMMES | PARMESAN | SCHNITTLAUCH <sup>A</sup> 9.0 | 13.0

WILDER BROKKOLI | HEFEFLOCKEN | ZITRONENÖL <sup>G|H</sup> 8.0

KRÄUTERBUTTER <sup>G</sup> 3.5

DEMI-GLACE <sup>F|G|L</sup> 7.5

## Dessert

HOLUNDERBLÜTENZABAGLIONE | BEEREN VARIATION <sup>C|G|I|O</sup> 12.0

KEY LIME TARTE <sup>A|C|G</sup> 10.0

SORBET VARIATION <sup>A</sup>  
pro Kugel 5.5

### ALLERGENE / ALLERGENS

A | Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten • B | Krebstiere / Crustaceans • C | Eier / Eggs • D | Fisch / Fish • E | Erdnüsse / Peanuts • F | Soja / Soybeans  
G | Milch / Laktose / Milk / Lactose • H | Schalenfrüchte / Nuts • L | Sellerie / Celery • M | Senf / Mustard • N | Sesamsamen / Sesame seeds • O | Schwefeldioxid & Sulfite  
P | Lupinen / Lupin • R | Weichtiere / Molluscs

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.