

LOUIS

Grillroom

VON DER LOUIS SPARKLING BAR

Perrier Jouet Grand Brut..... Epernay	18.00€
Bruno Paillard Rosé Première Cuveé..... Reims	20.00€
Negroni..... Campari Roter Vermouth Gin	12.50€

STARTER

Kurz gegrillter Thunfisch..... Sellerie Balsamico Kirschen Piemontesische Haselnuss	20.00€
Büffelmilch Burrata..... Bio-Tomaten aus der Eifel Avocado Basilikum	18.00€
Carpaccio vom französischen Charolais..... Rucola Himbeere Belperknolle	19.00€
Gegrillte Jakobsmuscheln..... Artischocken Chorizo Paprika - Bananen - Ragout	21.00€
Kürbis-Creme-Suppe (vegan)..... Süßkartoffel Kokosmilch	13.00€

VON LAND UND MEER

Gegrillter Pulpo..... Yuzu-Mayonnaise Pimientos de Padron	32.50€
Bachsaiblingsfilet von der Fischerei Köppelmühle..... Gegrillter Kürbis Gnocchi Junglauch	45.00€
Variation vom Salzwiesen Lamm..... Mais Buntes Bohnengemüse	49.00€

VEGETARISCH

Gegrillter Hokkaido-Kürbis..... Soja Ricotta	23.00€
Hausgemachte Bandnudeln..... Steinpilze Schnittlauch	27.50€
Acquerello Risotto (vegan)..... Mirabellen Erbsen Cashewkerne	22.00€

LOUIS

Grillroom

FÜR 2 PERSONEN

Im Ganzen gegrillter Wolfsbarsch.....86.00€
Mediterranes Gemüse | Kartoffel-Sellerie-Püree

Porterhouse - Steak Dry Aged vom bayrischen Fleckvieh (1.100g).....150.00€
mit zwei Beilagen und einer Sauce Ihrer Wahl

VOM GRILL

US Flank Steak (250 g).....40.00€
Mageres aber sehr geschmackvolles Stück vom Rind

Rinderfilet vom Bayrischen Fleck (220g).....44.50€
Regionales Weiderind

Entrecôte Dry Aged vom Glasstetter (250g).....41,50€
Rind aus natürlicher Weidehaltung der Landschlachtereier Burmeister

Karree vom Tiroler Milchkalb (250g).....38.00€
Aus kleinbäuerlicher Aufzucht und regionaler Schlachtung

Riesengarnelen.....38.50€
Black Tiger | 2 Stück

BEILAGEN

Mini Cesar Salad.....5.50€

Pimientos de Padron.....6.50€

Gegrilltes Kürbisgemüse.....5.50€

Buntes Bohnengemüse.....5.50€

Pommes.....5.50€

Regionale Rosmarin Kartoffeln.....5.50€

Kartoffel – Schnittlauch Püree.....5.50€

SAUCEN

Café de Paris Butter.....5.50€

Pfefferrahmsauce.....5.50€

Hausgemachte BBQ Sauce.....4.50€

Sauce Bernaise.....4.50€

DESSERT

Crème Brûlée.....12.00€
Espresso | Pflaumen | Kardamon

Kürbis Cheesecake.....12.00€
Himbeere | Baise

Affogato.....5.50€

Hausgemachte Sorbets.....je 3.50€
Mango-Passionsfrucht | Basilikum | Himbeere