

# THE LOUIS ROOF TERRACE

## VORSPEISEN

Karamellisiertes Filet vom Glen Douglas Lachs  
Erbse | Buchenpilze | Kaviar Imperial Nr.1 23€

Büffelmilch Burrata  
Bio-Tomaten aus der Eifel | Falsche Tomate | geröstete Pinienkerne 18€

Rindertatar vom Simmentaler Bio Rind  
Gegrillte Wassermelone | Pfifferlinge | Pilzcrème 21€

Geeiste Gazpacho  
Gegrillte Jakobsmuschel | Guacamole 16€

## VON LAND UND MEER

Gegrillter Pulpo  
Yuzu-Mayonnaise | Pimientos de Padron 32.50€

Filet vom Tiroler Milchkalb  
Pfifferlinge | Kartoffel-Sellerie-Püree | Mini-Möhre 42€

Gegrillte Kräuterseitlinge  
Pfifferlinge a la Crème | Grüner Spargel | Kartoffel-Espuma 24.50€

Acquerello Risotto  
französischer Sommer Trüffel | Tomate 26€

## FÜR 2 PERSONEN

Im Ganzen gegrillter Wolfsbarsch  
Mediterranes Gemüse | Kartoffel-Sellerie-Püree 86€

Chateau-Briand vom bayrischen Fleckvieh (500g)  
mit zwei Beilagen und einer Sauce Ihrer Wahl 110€

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien informieren Sie bitte Ihr Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt.

# THE LOUIS ROOF TERRACE

## VOM GRILL

Rumpsteak vom Sashi Rind (250g)  
Finnisches Rindfleisch mit hohem Marmorierungspotential 40€

Rinderfilet vom Bayrisch Fleck (220g)  
Regionales Weiderind 44,50€

Entrecôte vom Rotbunten Weiderind aus Schleswig-Holstein (250g)  
Rind aus natürlicher Weidehaltung der Landschlachtere Burmeister 39.50€

Yellowfin Thunfisch-Filet (250g)  
Wildfang Ahi aus dem pazifischen Ozean mit mildem Fleischgeschmack 38€

Black Tiger Riesengarnelen (zwei Stück) 38.50€

## BEILAGEN

Mini Caesar Salad	4.50
Bunter Bio-Tomatensalat	5.50
Pimientos de Padron	5.50
Gebratene Pfifferlinge	8.50
Regionale Drillinge	5.50
Kartoffel-Sellerie Püree	5.50

## SAUCEN

Café de Paris Butter	5.50
Pfefferrahmsauce	5.50
Sauce Maltaise	4.50

## DESSERT

Crème Brûlée | Kokosnuss | Ananas-Eis 11€

Variation von der Schokolade  
Sorbet | Mousse | Kuchen 11€

Affogato 5.50€

Hausgemachte Sorbets je 3,50€  
Mango-Passionsfrucht | Basilikum | Erdbeer-Ingwer | Cassis