

The LOUIS Grillroom

VON DER LOUIS SPARKLING BAR

Prince of Wales	18.50
Deutz Champagne I Grand Manier I Hennessy Fine de Cognac I Bitters	
Sparkling LOUIS	15.50
Deutz Champagne I tea-infused Vermouth I Chambord	
Kobe Old Fashioned	16.50
Bourbon & Rye Whiskey - fat washed I Pandansirup I Orange Bitters	

— STARTER —

Beef Tea	10.50	LOUIS Beef Tatar	17.50
Rinderconsommé I gebackene Ochsenbrustpraline		handgeschnitten I Schnittlauch I Buchenholzeigelb	
Marinierter Blumenkohlsalat	12.50	Ceviche.....	17.50
Cashewnüsse I Hummus I Pomelo		Avocado I Fenchel I Tigermilch	
Caesar - Wild Kale Salat	11,50	Crispy Calamari	14.50
Apfel I Walnuss I Caesar-Dressing		Chili I Wasabimayonaise	
Grüner Spargel vom Grill	12.50	Shrimpscocktail.....	15.50
roter Quinoa I Passionsfrucht I Karotte		Tomaten-Staudensellerie-Salsa	
Sashimi von Premium Cuts		Warmes Brot.....	3.50
auf heißem Salzstein I Tamarinden-BBQ-Sauce		frisch aufgeschlagene BIO-Butter I Meersalz I Olivenöl	
Filet.....	18.00		
Kobe	54.00		
Tasting von beiden	39.00		

— FISCH —

Gebratene Garnelen.....	30.00
Black Tiger I 5 Stück	
Ganze Nordsee Seezunge ca.450g	36.00
Zitrone I Olivenöl I Meersalz	
Black Cod	28.00
48 Std. in Miso mariniertes Kabeljaufilet I Ingwer	

— VEGETARISCH / VEGAN —

Gegrilltes Steak vom Blumenkohl.....	15.50
Petersilien-Mandel Salsa I Granatapfel	
Lauch vom Grill, im Ganzen.....	10.50
Tamarinden-BBQ-Sauce	
Geröstete Aubergine	12.50
schwarze Sesam-Miso-Sauce I Koriander	

— EARLY DINNER —

Tisch von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Tagesgericht vom Grill + 1 Glas Wein 0,1l.....	19.50
--	-------

The LOUIS Grillroom

VEREDLER DES MONAT: JOHN STONE, IRLAND

Wir freuen uns, Ihnen John Stone vorstellen zu dürfen. Ein Pionier in der qualitativ hochwertigen Trockenreifung von Rindfleisch. Das Fleisch ist zu 100% hormonfrei, nach der „Origin Green“ Zertifizierung. Die Tiere weiden auf Wiesen und ernähren sich ausschließlich von saftigem Gras. Das Fleisch reift zwischen 21 und 28 Tagen und John Stones „Rib Eye“ gewann bei der World Steak Challenge 2017/2018 in London die Goldmedaille.

Filet	220 g · 32.00	350g · 49.00
Rib Eye	350 g · 37.00	480g · 46.00
Strip Loin	280 g · 28.00	350g · 36.00

Unser Fleisch bereiten wir mit Meersalz und schwarzem Pfeffer zu.
Wir inkludieren gerne eine Sauce nach Wahl.

— SINGLE CUTS —

Ladies Cut, Filet	150 g · 27.00
USA I Nebraska I 21 Tage Trockenreifung	
Filet	220 g · 25.00 350 g · 40.00
Deutschland I Oberbayern I Färse I 21 Tage Trockenreifung	
Flapsteak	220 g · 23.00 350 g · 32.00
USA I Nebraska I 21 Tage Trockenreifung	
Aubrac Beef Filet	220 g · 36.00 350 g · 63.00
Frankreich I Hochplateau Aubrac I 28 Tage Trockenreifung am Knochen	
Entrecôte	280 g · 40.00 350 g · 49.00
USA I Nebraska I 21 Tage Trockenreifung	
Kalbskotelett aus der Hochrippe	350 g · 36.00
Deutschland I Niederbayern I max. 8 Monate alt I 10 Tage Trockenreifung	
Kobe Striploin.....	je 100 g · 105.00
Japan I Kobe I Marmorierung Stufe A4	
Surf & Turf mit Black Tiger Garnelen.....	+ 12.00
Wählen Sie zu Ihrem Cut 2 Stück Garnelen	

— SPECIAL CUTS für 2 Personen oder mehr —

Bistecca Fiorentina am Knochen serviert	je 100 g · 15.00
Italien I Toskana I 6 Wochen Nassreifung	
Tomahawk Steak am Knochen serviert	je 100 g · 8.50
Deutschland I Oberbayern I Färse I 21 Tage Trockenreifung	

— BEILAGEN —

The LOUIS Grillroom cremiges BIO-Kartoffelpüree vom Caspar Plautz, Viktualienmarkt:			
Natur	5.50	Pommes Allumetes	5.50
Amalfi Zitrone	6.50	Blattspinat mit Pinienkernen.....	5.50
Schnittlauch	6.50	Saisonales Gemüse	6.50
Kalbsjus und Meersalz	7.50	Bunter Tomatensalat.....	4.50
Schwarzer Knoblauch.....	7.50	Veganes Blumenkohlpuée.....	5.50
Teriyaki-Pulled Beef	8.50		

— SAUCEN —

Olivenöl I Meersalz I Zitrone.....	3.50	hausgemachte Kräuterbutter	3.50
Grüne Pfeffersauce.....	5.50	Kalbsjus	5.50
LOUIS Apfel-Steak Sauce	4.50	Bernaise mit frischem Estragon	5.50
Curtice Brothers Bio Ketchup, Toskana. 3.50		Tamarindensauce	4.50