

The LOUIS Grillroom

VON DER LOUIS SPARKLING BAR

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

— STARTER —

Beef Tea	10.50	LOUIS Beef Tatar	17.50
Rinderconsommé / gebackene Ochsenbrustpraline		handgeschnitten / Schnittlauch / Buchenholzeigelb	
Marinierter Blumenkohlsalat	12.50	Ceviche.....	17.50
Cashewnüsse / Hummus / Pomelo		Avocado / Fenchel / Tigermilch	
Caesar - Wild Kale Salat	11.50	Crispy Calamari	14.50
Apfel / Walnuss / Caesar-Dressing		Chili / Wasabimayonnaise	
Grüner Spargel vom Grill	12.50	Shrimpscocktail.....	15.50
Roter Quinoa / Passionsfrucht / Karotte		Tomaten-Staudensellerie Salsa	
Sashimi von Premium Cuts		Warmes Brot.....	3.50
auf heißem Salzstein / Tamarinden-BBQ Sauce		frisch aufgeschlagene BIO-Butter / Meersalz / Olivenöl	
Filet.....	16.00		
Kobe	55.00		
Tasting von Beiden.....	39.00		

— FISCH —

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

— VEGETARISCH / VEGAN —

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

— EARLY DINNER —

Tisch von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

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

The LOUIS Grillroom

VEREDLER DES MONATS: 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	220g · 32.00 / 350g · 49.00
Rib Eye	350g · 37.00 / 480g · 46.00
Strip Loin	280g · 28.00 / 350g · 36.00

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

— SINGLE CUTS —

Ladies Cut, Filet / Greater Omaha.....	150g · 27.00
USA / Nebraska / 21 Tage Trockenreifung	
Filet / Metzgerei Klobeck / Viktualienmarkt	220g · 25.00 / 350g · 40.00
Deutschland / Oberbayern / Färse / 21 Tage Trockenreifung	
Flapsteak / Greater Omaha.....	220g · 23.00 / 350g · 32.00
USA / Nebraska / 21 Tage Trockenreifung	
Aubrac Filet / Hochplateau Aubrac	220g · 36.00 / 350g · 63.00
Frankreich / Auvergne-Rhône-Alpes / 28 Tage Trockenreifung am Knochen	
Entrecôte / Greater Omaha.....	350g · 49.00 / 480g · 68.00
USA / Nebraska / 21 Tage Trockenreifung	
Kobe Strip Loin / Marmorierungsstufe A4.....	je 100g · 99.00
Japan / Kobe	
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 / Piemonteser	je 100g · 12.50
Italien / Piedmont / 6 Wochen Nassreifung	
Tomahawk Steak am Knochen serviert / Metzgerei Klobeck	je 100g · 8.00
Deutschland / Oberbayern / Färse / 21 Tage Trockenreifung	

— BEILAGEN —

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

— SAUCEN —

Olivenöl / Meersalz / Zitrone.....	3.50	Hausgemachte Kräuterbutter.....	3.50
Grüne Pfeffersauce.....	5.50	Kalbsjus	5.50
LOUIS Apfel-Steak Sauce.....	4.50	Bernaise / frischer Estragon	5.50
Curtice Brothers Bio Ketchup, Toskana ...	3.50	Tamarindensauce	4.50