

# The LOUIS Grillroom

## VON DER LOUIS SPARKLING BAR

Marito Spritz .....	7.90
Marito Kräuterlikör / Basilikum / Limette / Fever Tree Mediterranean Tonic	
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	
Fruity Mule .....	8.50
Wolfra Cranberry Saft / Limette / Fever Tree Ginger Beer	

## — STARTER —

Himbeer-Basilikum Gazpacho.....	9.50	LOUIS Beef Tatar .....	17.50
Griechischer Joghurt-Espuma		Dijonsenf / Schnittlauch / Buchenholzeigelb	
Geflämmtter Wildlachs .....	19.00	Ceviche.....	17.50
Mango / Karotte / Lachskaviar		Avocado / Fenchel / Tigermilch	
Caesar - Wild Kale Salat .....	12.50	Büffelmozzarella.....	15.50
Apfel / Walnuss / Caesar-Dressing		Tomaten / Passionsfrucht / Avocado-Basilikumcrème	
Marinierte Jakobsmuscheln .....	21.00	Crispy Calamari .....	14.50
Spargel / Melone / Misocrème		Chili / Wasabimayonnaise	
		Warmes Sauerteigbrot .....	4.50
		Meersalz / Olivenöl	

## — FISCH —

Gebratene Black Tiger Garnelen.....	30.00
5 Stück / frische Kräuter / Knoblauch	
Teriyaki-Sesam Lachs .....	26.00
Radieschen / Miso-Yuzucrème	

## — VEGETARISCH / VEGAN —

Gegrilltes Steak vom Blumenkohl.....	15.50
Petersilien-Mandel Salsa / Granatapfel	
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: GREATER OMAHA PACKERS, NEBRASKA

Nur 2% der amerikanischen Rinder erhalten die begehrte „Gold Label USDA“ Prime Grade Zertifizierung.

Wir freuen uns Ihnen die Veredler von „Greater Omaha Packers“ aus Nebraska vorstellen zu dürfen.

Seit 1920 fokussieren sich die „GOP Connaissure“ um die besten Stücke von Hereford und Black Angus Rindern zu präsentieren. Durch die „grass & grain“ Fütterung, zeigt sich das Fleisch wunderbar saftig, zart und klar im Geschmack. Pures Vergnügen.

Filet .....	220g · 42.00
Rib Eye .....	330g · 49.00
Flapsteak .....	220g · 29.00

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

### — SINGLE CUTS —

Ladies Cut, Filet / Metzgerei Klobeck / Viktualienmarkt .....	150g · 22.00
Deutschland / Oberbayern / Färsen / 21 Tage Trockenreifung	
Straccetti vom Grill .....	29.50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet / Paprika-Mandelcrème / Pfifferling-Spargelsalat	
Filet / Metzgerei Klobeck / Viktualienmarkt .....	220g · 29.00
Deutschland / Oberbayern / Färsen / 21 Tage Trockenreifung	
Strip Loin / Valles de Léon / Jose Rosell .....	250g · 39.00
Spanien / Kastilien / Iberico Beef 8-12 Jahre	
Kobe Strip Loin / Marmorierungsstufe A4 .....	auf Anfrage
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 / Piemont / 6 Wochen Nassreifung	
Tomahawk Steak am Knochen serviert / Metzgerei Klobeck .....	je 100g · 8.00
Deutschland / Oberbayern / Färsen / 21 Tage Trockenreifung	

### — BEILAGEN —

The LOUIS Grillroom cremiges BIO-Kartoffelpüree  
von Caspar Plautz, Viktualienmarkt:

Natur .....	5.50	Pommes Allumettes .....	5.50
Amalfi Zitrone .....	6.50	Blumenkohl / Curry / Cashew .....	5.50
Schnittlauch .....	6.50	Gebratene Waldpilze / Petersilie .....	8.50
Kalbsjus / Meersalz .....	7.50	Spinatsalat / Aprikose / Sonnenblumenkerne ..	5.00
		Bunter Tomatensalat .....	4.50

### — SAUCEN —

Olivenöl / Meersalz / Zitrone .....	3.50	Salsa Verde .....	4.50
Kalbsjus .....	5.50	Tamarindensauce .....	4.50
LOUIS Apfel-Steak Sauce .....	4.50	Curtice Brothers Bio Ketchup, Toskana ...	5.50
Bernaise / frischer Estragon .....	5.50	Curtice Brothers Bio Mayonnaise .....	3.50