

The
LOUIS
Grillroom

VON DER LOUIS SPARKLING BAR

Sparkling LOUIS.....	15.50
Deutz Champagner / tea-infused Vermouth / Chambord	
Prince of Wales	18.50
Deutz Champagner / Grand Marnier / Hennessy Fine de Cognac / Bitters	
Kobe Old Fashioned	16.50
Bourbon & Rye Whiskey - fat washed / Orange Bitters	
Cucumber Gimlet.....	12.50
Beefeater 24 / Limette / Gurkensirup / Gurken-Tonic Espuma	
Fruity Mule	8.50
Wolfra Cranberry Saft / Limette / Fever Tree Ginger Beer	

— STARTER —

Kürbis-Ingwersuppe.....	9.50	LOUIS Beef Tatar.....	17.50
Gebackene Pulled-Beef-Praline		Dijonsenf / Schnittlauch / Buchenholzeigelb	
Geflämmtter Wildlachs.....	19.00	Ceviche.....	17.50
Kohlrabi / Lachskaviar / schwarzer Knoblauch		Avocado / Fenchel / Süßkartoffelchips	
Caesar - Wild Kale Salat	12.50	Hokkaido-Kürbis.....	15.50
Apfel / Walnuss / Caesar-Dressing		Ziegenkäse / Feige / Macadamianuss	
3 Stück Bouzigues Austern.....	18.00	Crispy Calamari	14.50
Gurke / Apfel / Zitronenjoghurt / Algenpopcorn		Wasabi-Mayonnaise / Limette / Chilli	
		Warmes Sauerteigbrot	4.50
		Meersalz / frisch aufgeschlagene BIO-Butter	

— FISCH —

Gebratene Black Tiger Garnelen.....	32.00
5 Stück / frische Kräuter / Knoblauch	
Teriyaki-Sesam Lachs	26.00
Radieschen / Miso-Yuzucrème	
Catch of the day.....	auf Anfrage

— VEGETARISCH / VEGAN —

Gegrilltes Steak vom Blumenkohl.....	15.50
Petersilien-Mandel Salsa / Granatapfel / Kichererbsen	
Lauch vom Grill, im Ganzen serviert.....	11.00
Kartoffel-Trüffelvinaigrette	
Geröstete Aubergine	12.50
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: METZGER FRÈRES, RUNGIS PARIS

Die schönsten Rinder der Grande Nation - von Metzger Frères aus Paris
Französisches Handwerk in Perfektion: Die Brüder Franck und Olivier Metzger veredeln ihre Produkte direkt am Pariser Großmarkt Rungis. Ihre Raritäten stehen auch in einigen auserwählten 3* Sterne Restaurants auf der Karte. Für uns haben sie besonders feine Cuts von Charolais-, Limousin- und Salersrindern selektioniert. Alle drei sind autochthone Rinderrassen aus dem Herzen Frankreichs - berühmt für zarte Struktur und herausragende Aromen. Die werden durch eine vorsichtige Reifung im großen Stück weiter verfeinert.

Ladies Cut, Filet	150g · 28.00
Filet.....	220g · 38.00
Entrecôte	für 2 Personen · 550g · 85.00
Bavette	220g · 28.00

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

— SINGLE CUTS —

Straccetti vom Grill	29.50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet / Feldsalat / Waldpilz-Tomatenvinaigrette	
Filet / Metzgerei Klobeck / Viktualienmarkt	220g · 29.00
Deutschland / Oberbayern / Färse / 21 Tage Trockenreifung	
Strip Loin / Valles de Léon / Jose Rosell.....	270g · 39.00
Spanien / Kastilien-Léon / Iberico Beef 8-12 Jahre	
Chuck Flap / Jack´s Creek Wagyu.....	220 g · 34.00
Australien / New South Wales / Marmorierungsstufe 7-9	
Kobe Strip Loin / Marmorierungsstufe A4.....	auf Anfrage
Japan / Kobe	
Surf & Turf mit Black Tiger Garnelen.....	+ 13.00
Wählen Sie zu Ihrem Cut 2 Stück Garnelen	

— SPECIAL CUTS für 2 Personen oder mehr —

T-Bone Steak oder Porterhouse am Knochen serviert / Franz Graf.....	je 100g · 13.50
Österreich / Niederösterreich / Galloway Rind / 30 Tage Trockenreifung am Knochen	
Tomahawk Steak am Knochen serviert / Metzgerei Klobeck	je 100g · 9.00
Deutschland / Oberbayern / Färse / 21 Tage Trockenreifung	

— BEILAGEN —

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

Natur.....	5.50	Pommes Allumettes.....	5.50
Amalfi Zitrone	6.50	Blumenkohl / Curry / Cashew.....	5.50
Schnittlauch	6.50	Gebratene Waldpilze / Petersilie.....	7.50
Kalbsjus / Meersalz	7.50	Erbsen / Zuckerschoten / Kopfsalat.....	6.00
Chorizo / Paprika / Fenchelsaat	6.50	Spinatsalat / Cranberry / Sonnenblumenkerne.....	4.50

— SAUCEN —

Grüne Pfefferrahmsauce.....	4.50	Hausgemachte Kräuterbutter.....	3.50
Kalbsjus	4.50	Tamarindensauce	4.00
LOUIS Apfel-Steak Sauce.....	4.00	Curtice Brothers Bio Ketchup, Toskana ...	3.50
Béarnaise / frischer Estragon	4.50	Curtice Brothers Bio Mayonnaise.....	3.50