

The
LOUIS
Sparkling Bar

The
LOUIS
Sparkling Bar

Wir lernen für die Zukunft und aus der Vergangenheit...
An diesem Motto angelehnt setzt unsere The LOUIS Sparkling Bar
auf die alten Klassiker der Cocktailszene. Diesen Drinks stellen
wir eigene und moderne Kreationen gegenüber. Das Ganze wird
abgerundet durch feine Schaumweine aus den besten Anbaugebieten,
die Sie bei uns auch größtenteils glasweise genießen können

The
LOUIS
Sparkling Bar

The
LOUIS
Sparkling Bar

K A F F E E

Espresso.....	2.50
Espresso macchiato.....	2.70
Espresso doppelt.....	4.90
Espresso doppelt macchiato.....	5.10
Caffè crema.....	3.20
Cappuccino laktosefreie Milch • Sojamilch • Mandelmilch.....	3.50
Latte Macchiato laktosefreie Milch • Sojamilch • Mandelmilch.....	3.90

T E E V O M T E E H A N D E L S H A U S R I E D

A M V I K T U A L I E N M A R K T

English Breakfast.....	5.50
Earl Grey.....	5.50
Assam.....	5.50
Darjeeling.....	5.50
Sencha Kirinoka.....	5.50
Jasmin.....	5.50
Kamille.....	5.50
Rooibos.....	5.50
Frische Minze.....	6.00
Frischer Ingwer.....	6.00

The
LOUIS
Sparkling Bar

S Ä F T E

Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeer 0,2l.....	3.50
Maracuja, Cranberry, Ananas 0,2l.....	3.50

S O F T S

Coca Cola, Coca Cola light, Sprite 0,2l	3.50
Eizbach Calypzo, Spezi 0,33l.....	4.00
Lurisia Orangenlimonade 0,2l.....	3.50
Fever Tree Ginger Ale • Bitter Lemon • Spicy Ginger • Tonic Water 0,2l	4.90
Proviant Apfelschorle • Rhabarberlimo • Zitrone-Ingwer-Limo 0,33l	4.00

W A S S E R

Vöslauer still & prickelnd 0,25l	3.20
Vöslauer still & prickelnd 0,75l.....	6.90

The
LOUIS
Sparkling Bar

— BARFOOD —

17.30 UHR BIS 00.00 UHR

Warmes Brot.....	3.80
Meersalz / frisch aufgeschlagene Butter	
LOUIS Beef Tatar.....	80g · 17.50 ... 120g · 25.00
Dijonsenf / Schnittlauch / Buchenholzeigelb	
Ceviche.....	17.50
Avocado / Fenchel / Tigermilch	
LOUIS Waldorfsalat.....	15.00
Wintertrüffel / schwarze Nuss / gegrillter Sellerie / Apfel	
LOUIS Grillroom Filet Burger.....	19.00
Trüffelmayonnaise / Wild Kale / Pommes Allumettes	
Käse vom Tölzer Kasladen.....	14.50
Früchtebrot / Marillensenf	

— BARFOOD —

ALL DAY - 24 STUNDEN

Caesar - Wild Kale Salat.....	12.50
Apfel / Walnuss / Caesar-Dressing	
Gulaschsuppe vom Rind.....	12.50
Hausbrot	
Linsen-Tofu Curry.....	16.50
Gemüse / Cashewnüsse	

The
LOUIS
Sparkling Bar

— CHAMPAGNER COCKTAILS —

Prince of Wales (ca.1921) 18.50

Perliger Champagner, fruchtig kombiniert mit Grand Marnier, verfeinert mit Cognac und Bitters. Ungeachtet des Namens, der König der Champagner Cocktails. Stilecht serviert im Silberbecher.

French 75 (ca. 1922)..... 16.50

Herbe Wacholdernoten des Gins, Säure der Zitrone und ein wenig Süße durch Zuckersirup. Das alles aufgegossen mit Champagner ergibt diesen erfrischenden Klassiker.

Bellini (ca.1948) 16.50

Champagner und die fruchtige Süße von weißen Weinbergpfirsichen sorgen dafür, dass dieser Aperitif seit ca. 1948 zu den bekanntesten Cocktails dieser Kategorie gehört.

Seelbach Cocktail (ca. 1917) 16.50

Die kräftig-süßen Noten des Bourbons harmonieren perfekt mit dem Champagner und werden von den leicht würzig, kräutrigen Noten von Angostura- und Peychaud's Bitter untermauert.

Sparkling Louis (2019) 16.50

Eigenkreation mit würzigem roten Wermut welcher mit exotisch-blumigen Teesorten aromatisiert wurde und mit einer leichten Fruchtnote von Brombeere und Kirsche bezaubert.

Bitter-Sweet Symphonie (2019)..... 16.50

Die bitteren Aromen des Camapris stehen hier im Kontrast zur fruchtigen Süße des Pfirsichs. Abgerundet mit einem Spritzer Zitrone und herrlich prickelndem Champagner.

French-Porto-Connection (2019)..... 16.50

Wie der Name schon verspricht, eine Verbindung zweier großer Weinkulturen! Fruchtiger, aromatischer Portwein verbunden mit der leicht herb-orangiger Note des Grand Marnier wird mit Champagner gekrönt.

The
LOUIS
Sparkling Bar

SCHNÄPSE UND BRÄNDE

Reisetbauer, Österreich Zwetschge und Karotte	9.50
Dahlmann, Deutschland Williams Birne und Mirabelle.....	7.50
Lantenhammer, Deutschland Haselnuss.....	7.50

BIER

Tegernseer Helles vom Fass 0,25l.....	3.50
Radler 0,25l	3.50
Hopfenmeister Surfer's Ale 0,33l	5.90
Michaeli Märzen, Braumanufaktur Riegele 0,75l	49.00
König Pilsener 0,33l NON ALCOHOL	3.90

— **MARITO KRÄUTERLIKÖR** —

Marito Spritz	7.90
Marito Kräuterlikör, Basilikum, Limette, Fever Tree Mediterranean Tonic	
Fresh Marito	11.50
Marito Kräuterlikör, Belsazar Rosé, Beefeater 24, Zitrone	

MOCKTAILS (NON ALCOHOL)

Little Louis	8.00
Wolfra Himbeer-Rhabarber Saft, Limette, Mandelsirup	
Fruity Mule	8.00
Wolfra Cranberry Saft, Limette, Fever Tree Ginger Beer	
Virgin Mojito	8.00
Minze, Limette, Fever Tree Ginger Ale	

The
LOUIS
Sparkling Bar

W H I S K E Y 4 c l

Nikka straight from the Barrel, Japan.....	12.50
Nikka Miyagikyo, Japan	17.00
Suntory Hakushu Single Malt 18y, Japan	50.00

Auchentoshan Three Wood, Schottland	12.00
Glenmorangie Nectar D´Or, Schottland.....	15.00
The Dalmore 15y, Schottland.....	16.00
The Glenlivet 15y, Schottland	15.00
The Glenlivet 25y, Schottland	50.00
The Macallan Fine Oak, Schottland	37.00
Ardbeg 10y, Schottland.....	12.00
Lagavulin 16y, Schottland.....	15.00
Balvenie 21y Port Wood, Schottland.....	32.00

Red Breat 15 Single Pot Still, Irland.....	15.00
--	-------

Slyr´s 51, Deutschland	15.00
------------------------------	-------

Four Roses, U.S.A.....	8.00
Makers Mark, U.S.A.....	9.00
Makers Mark 46, U.S.A.....	13.00
Blantons 65% straight from the barrel, U.S.A.....	17.00
Blantons Gold Edition,U.S.A.....	20.00
Woodford Reserve Rye, U.S.A.....	12.00

The
LOUIS
Sparkling Bar

— SPARKLING GLASWEISE —

Gut Hermannsberg Grapes Haussprudel Brut Nature, Nahe	7.90
Deutz Classic Brut, Champagne.....	14.00
Janisson-Baradon Rosé Brut, Champagne	15.00
Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne	18.00
2008 Bollinger La Grande Année Brut, Champagne.....	32.00

— CHAMPAGNER 0,375L —

Deutz Classic Brut.....	49.00
Deutz Rosé Brut.....	59.00
Bollinger Special Cuvée Brut.....	62.00

— CHAMPAGNER BLANC 0,75L —

Deutz Classic Brut.....	95.00
Bollinger Special Cuvée Brut	109.00
Pierre Peters Grand Cru Cuvée de Réserve Brut	99.00
De Sousa et Fils Tradition Brut	95.00
Marie Courtin Resonance Extra Brut, Poliset	105.00
David L'Eclapart Blanc de Blanc 1er Cru L'Amateur Brut Nature	125.00
Egly-Ouriet Grand Cru Tradition Brut	159.00
Eric Rodez Blanc de Noirs Brut.....	115.00
Krug Grand Cuvée Brut	289.00
Tarlant Cuvée Louis Brut Nature	185.00

— CHAMPAGNER ROSÉ 0,75L —

Deutz Rosé Brut.....	115.00
Deutz Rosé Brut.....	1,5l ... 215.00
Bollinger Rosé Brut	159.00
Bollinger Rosé Brut	1,5l ... 299.00
Pierre Paillard Grand Cru Rosé Les Terres Roses Extra Brut	135.00
Piillot Rosé Cuvée Les Protelles Extra Brut	92.00
Gatinois Grand Cru Rosé Brut.....	109.00
Krug Rosé Brut.....	389.00

The
LOUIS
Sparkling Bar

— CHAMPAGNER MILLÉSIME 0,75L —

2000 Jacquesson Avize Dégorgement Tardif Extra Brut	355.00
2002 Egly-Ouriet Grand Cru Brut	359.00
2008 Dom Perignon Brut	289.00
2008 Ayala Blanc de Blancs Brut	159.00
2009 Olivier Horiot Blanc de Noirs Sève Brut Nature	135.00
2012 Piillot Colas Robin Brut Nature	95.00

— SEKT —

2015 Griesel & Compagnie Riesling Brut Tradition	49.00
2015 Griesel & Compagnie Rosé Prestige Extra Brut	59.00
2015 Knewitz Chardonnay Sekt Brut Nature, Rheinhessen	59.00
Burkhardt Schür Blanc de Noirs Brut, Franken	72.00
Emrich-Schönleber Riesling Sekt Brut, Nahe	59.00
Raumland Cuvée Marie-Luise Sekt Brut, Rheinhessen	59.00
Strohmeier Rosé Sekt Brut, Weststeiermark	69.00

— CAVA —

2012 Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature, Cava	69.00
--	-------

— CRÉMANT —

2014 Huet Crémant de Vouvray Pétillant Brut, Loire	69.00
--	-------

— OBSTSCHAUMWEIN —

Èric Bordelet Sydre Argelette, Normandie	49.00
Georgium Kärntner Speckbirnenschaumwein, Kärnten	49.00
Lesuffleur Friardel, Normandie	69.00

The
LOUIS
Sparkling Bar

GIN 4CL

Beefeater 24, England	10.00
Tanqueray Ten, England	10.00
Monkey 47, Deutschland	12.00
Berliner Brandstifter, Deutschland	11.00
Hendrick's, Schottland	12.00
Copperhead, Belgien	12.00

HERBS & BITTERS 4CL

Aperol, Italien	5.50
Averna, Italien	5.50
Ramazotti, Italien	5.50
Campari, Italien	5.50
Contratto Vermouth Bianco, Italien	7.50
Fernet Branca, Italien	5.50
Borgmann 1772 Edition 5, Deutschland	7.50
Belsazar (Red, dry, white. rose), Deutschland	6.50
Chartreuse Verte, Frankreich	6.50
Ricard, Frankreich	5.50

LIQUEUR 4CL

Amaretto, Italien	5.50
Bailey's Original Irish Cream, Irland	5.50
Benedictine D.O.M, Frankreich	5.50
Chambord, Frankreich	7.50
Cointreau, Frankreich	5.50
Kahlua, Mexico	5.50

The
LOUIS
Sparkling Bar

RUM 4CL

A.H. Riise Non Plus Ultra, Virgin Islands	20.00
A.H. Riise XO Reserve Port Cask, Virgin Islands	15.00
Appleton Estate 12, Jamaika	9.00
Gosling's Old Rum, Bermudas	14.00
Havana Club 7, Kuba.....	9.00
Havana Club Union, Kuba	52.00
Malecon 18y Rare Proof, Panama	15.00
Plantation XO 20th Anniversary, Barbados	10.00
Zacapa Royal, Guatemala	40.00

COGNAC 4CL

Baron Otard extra	59.00
Courvoisier VSOP	10.00
Hennessy XO	35.00

VODKA 4CL

Belvedere, Polen	9.00
Grey Goose, Frankreich.....	10.50
Kauffman, Russland.....	15.00
Russian Standard, Russland	7.50

TEQUILA 4CL

Patron Silver.....	10.00
--------------------	-------

The
LOUIS
Sparkling Bar

— WEISSWEIN & ROSE O.I.L —

2015	Grauburgunder vom Löss, Franz Keller, Baden	5.50
2017	Vin Blanc La Daurèle, Domaine de l'Amauve, Rhône Tal	7.90
2018	Riesling Löss, Seckinger, Pfalz	4.90
2018	Sauvignon Blanc, Andres, Pfalz	4.90
2018	Spätburgunder Bone Dry Rose, Reichsrat von Buhl, Pfalz	5.90

— WEISSWEIN O.I.L VIA CORAVIN —

2011	Château Smith-Haut-Lafitte Blanc, Bordeaux	35.00
2014	Riesling GG Halenberg, Emrich-Schönleber, Nahe	18.50
2016	Bourgogne Blanc, Maison Leroy, Burgund	23.00

— ROTWEIN O.I.L —

2014	Mon Coeur Côtes du Rhône, J.L Chave, Rhône Tal	5.90
2015	Spätburgunder, Friedrich Becker, Pfalz	6.50
2016	Pousio Tinto, Herdade do Monte da Ribeira, Alentejo	4.90
2017	Hausmarke Rot, Moric, Burgenland	7.50

— ROTWEIN O.I.L VIA CORAVIN —

1996	Cabernet Saivignon, Robert Mondavi, Nappa Valley	19.00
2003	Château Pontet-Canet, Pauillac, Bordeaux	39.00
2013	Barolo Via Nuova, E. Pira & Figli, Piemont	26.00
2017	Spätburgunder GG Kirchberg, Franz Keller, Baden	19.00

The
LOUIS
Sparkling Bar

— UNSERE NEUINTERPRETATIONEN —

Kobe Old Fashioned17.50

Kobe- Rind und amerikanischer Whiskey...? Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie einen unvergleichlich weichen und aromatischen Old Fashioned.

Pisco Passion..... 12.50

Das Nationalgetränk Peru's neu erfunden! Der „Grappa Südamerika's“ mit Limette und Eiweiß - aber mit der fruchtigen Süße der Passionsfrucht in 2 Varianten: Als Sirup und Schaum - selbstverständlich hausgemacht.

Barrel Aged Chocolate Manhattan18.50

Die würzige Süße des Rums in Verbindung mit den fruchtig blumigen Noten eines roten Wermut sind für sich schon exzellent. Durch die schonende Reifung im kleinen Eichenfass entspannen und intensivieren sich die Aromen zusammen mit den Chocolate Bitters noch einmal weiter und sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Cucumber Gimlet..... 12.50

Ein Gimlet - und doch viel mehr als das. Gin und Limettensaft verfeinert mit selbst gemachtem Gurken- und Birnensirup sorgen für neue Geschmackserfahrungen. Getoppt wird das Ganze durch einen Gurken- Tonic Espuma.

Corn ´n´Oil 13.50

Einer der ältesten und beliebtesten Drinks der Karibik! Wunderbar süßer Jamaica-Rum mit frischer Limette und einem selbstgemachten Gewürzlikör Namens „Falernum“ ergibt einen Drink der Extraklasse mit Noten von Ingwer, Nelke, Zimt und viel mehr.

Smokey Bloody Mary 12.50

Eine Bloody Mary mal ein bisschen anders... Mezcal aus Mexico und spezielles Rauchsalt geben dem fruchtigen Tomatensaft den besonderen Kick. Gut gewürzt und fleischig, Ideal als Appetitanreger vor dem The LOUIS Grillroom-Besuch!

The
LOUIS
Sparkling Bar

— DESSERT COCKTAILS —

Liquid Cheesecake Cocktail 12.50
Kremig-karamellige Süße in kombination mit Gin, der Säure von Joghurt und Zitrone wird Sie überraschen! Für Käsekuchen-Fans ein muss!

Espresso Martini 9.50
DER Klasiker... Espresso, Vodka und Kaffeelikör kalt geschüttelt. Für einen perfekten Start ins Münchner Nachtleben immer gut.

Alexander der „Riise“ 16.50
Süffig, sahnig, schokoladig! Gemixt mit einem wunderbar weichem Rum von den Virgin Island's (A.H. Riise) ist dieser Drink nach jedem Essen ein Genuss.

Fluffy Delight 10.50
Unten eine, mit Gewürzen aromatisierte Frucht- und Portwein-Mischung, oben eine luftige Creme auf Basis von Bourbon Whiskey und Bailey's. Ein Cocktail zum löffeln.

Bei Fragen bezüglich weiteren Cocktails, Daily Specials und Foodpairing fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter.