

The
LOUIS
Grillroom

— SAISONALES GEMÜSE IM LOUIS —

Passend zu dieser Jahreszeit, können Sie regionalen Sellerie in variierender Zubereitung und mit ausgewählten Komponenten genießen.

LOUIS Waldorfsalat	15.00
Wintertrüffel / schwarze Nuss / gegrillter Sellerie / Apfel	
Sellerie-Pastinaken-Suppe	9.50
Pulled-Beef Praline	
Gebackener Sellerie in Haselnuss-Panko-Kruste	16.50
Rote Beete / schwarzer Knoblauch / Miso Beurre Blanc	

— AUS DER LOUIS GEMÜSEKÜCHE —

Unser frisches Gemüse beziehen wir vom Viktulienmarkt.

— VORSPEISEN —

Wild Kale-Caesar Salat	12.50
Romanaherzen / Apfel / Walnuss / Parmesan	
LOUIS Bunter Blattsalat	11.50
Weintrauben / Pastinakenchips / Estragon	
Duett von der gegrillten Beete	14.00
Kürbiskernhummus / Himbeer / Grünkohl	
Gegrilltes Steak vom Blumenkohl.....	13.50
Petersilien-Mandel Salsa / Granatapfel / Apfel-Steak-Sauce	
Geröstete Aubergine	12.50
Schwarzer Sesam / Misomayonnaise / Koriander	
Warmes Sauerteigbrot von Boulangerie Dompierre.....	3.80
Frisch aufgeschlagene Butter / Meersalz / Olivenöl	

— UNSERE FISCHKÜCHE —

Ceviche.....	17.50
Avocado / Fenchel / Tigermilch	
Crispy Calamari	14.50
Chilli / Limette / Wasabimayonnaise	
Teriyaki-Sesam Lachs	26.00
Gepickelte Radieschen / Miso-Yuzucrème	
Catch of the day.....	auf Anfrage
Tageswechselnder Fisch vom Grill / im Ganzen serviert	

— EARLY DINNER —

Tisch von 17.30 Uhr bis 19.00 Uhr

Tagesgericht und 1 Glas Wein 0,1l	19.50
---	-------

The LOUIS Grillroom

VEREDLER DES MONATS: GILLIGAN'S FARM, ROSCOMMON, IRLAND

Die irische Gilligan's Farm wird seit mehr als 100 Jahren als Familienbetrieb geführt, der sich auf nachhaltiges PREMIUM Beef & Lamb in Freilandhaltung spezialisiert. Gilligan's Tiere grasen auf ungedüngten, naturbelassenen Weideflächen und werden komplett stress- und hormonfrei aufgezogen. Die salzhaltigen irischen Wiesen verleihen dem Fleisch einen unnachahmbaren Geschmack von Natur und einem Hauch Meersalz. Bestes, selbst angebautes Futter, die artgerechte Freilandhaltung sowie die besondere Sorgfalt in der Zubereitung ermöglichen es Ihnen, ein Stück Fleisch zu genießen, das nachhaltiger und natürlicher kaum sein könnte.



Filet.....	220g · 39.00	
Rib Eye.....	280g · 44.00	Lamm Karree 350g · 46.00

Wir empfehlen unser Fleisch mit Meersalz, Menage Noir Pfeffer von Ingo Holland und Olivenöl. Gerne inkludieren wir eine Sauce. Zur Wahl stehen Sauce Béarnaise, Kalbsjus und Kräuterbutter.

— SINGLE CUTS —

Straccetti vom Grill.....	27.50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet / Rucola / getrocknete Tomaten / Parmesan	
Filet / Familie Klobeck / Viktualienmarkt.....	220g · 29.00
Deutschland / Oberbayern / Färse / 21 Tage Trockenreifung	
Ladies Cut / Braceria Bifulco	150g · 29.00
Italien / Kampanien / 180 Tage Trocken- und Edelschimmelpilz Reifung	
Rib Eye / Braceria Bifulco	280g · 68.00
Italien / Kampanien / 180 Tage Trocken- und Edelschimmelpilz Reifung	
Strip Loin / Valles de Léon / Jose Rosell.....	270g · 39.00
Spanien / Kastilien-Léon / Iberico Beef 8-12 Jahre	
Flap Steak / Greater Omaha Packers.....	220g · 32.00
USA / Nebraska / Black Angus / 28 Tage Trockenreifung	
LOUIS Tatar vom Rind	80g · 17.50 ... 120g · 25.00
Dijon Senf / Schnittlauch / Buchenholzeigelb	

— BIG 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 Kartoffelpüree
von Caspar Plautz, Viktualienmarkt:

Natur.....	5.50
Amalfi Zitrone.....	6.00
Schnittlauch	6.00
Kalbsjus / Meersalz	6.50

Pommes Allumettes.....5.00

Low-Carb-Beilagen:

Veganes Blumenkohlpuée.....	5.50
Erbsen / Zuckerschoten / Kopfsalat	6.00
Geröstete Karotten / Meerrettich	5.50
Spinatsalat / Cranberry / Sonnenblumenkerne..	4.50